



Ex Bibliotheca
majori Coll. Rom.
Societ. Jesu

II. 13. g

88.26

12-17-1-26

4
29

2
4/5

Trattato della
COLTIVAZIONE
DELLE VITI,

E del frutto che se ne può cauare.

DEL S. GIOANVETTORIO SODERINI
GENTIL'HVOMO FIORENTINO.

E La Coltiuazione Toscana
Delle Viti, e d'Alcuni Arbori

DEL
S. BERNARDO DAVANZATI BOSTICHI
GENTIL'HVOMO FIORENTINO.



[Signature]
IN FIRENZE,
PER I GIVNTI MDCX.

Con Licenzia de' Superiori.

alibetum

GOVERNMENT

1917

THE UNITED STATES OF AMERICA

DEPARTMENT OF THE INTERIOR

BUREAU OF LAND MANAGEMENT

OFFICE OF THE ASSISTANT ATTORNEY GENERAL

WASHINGTON, D. C.

DEPT

UNITED STATES OF AMERICA

DEPARTMENT OF THE INTERIOR



WASHINGTON, D. C.

OFFICE OF THE ASSISTANT ATTORNEY GENERAL

WASHINGTON, D. C.

ALL
ILLVSTRE
SIG. LVIGI
ALAMANNI
SIGNOR MIO
OSSERVANDIS.



DERCHÈ è conuenevole, che cia-
scuno meritamente intenda à quel-
le cose, alle quali vede il guiderdo-
ne secondo le affezioni seguitare,
mi son mosso à dedicare a V. S. questo Tratta-
to della Coltivazione, e frutto delle Viti del S.
Gio: Vettorino Soderini di honoratissima me-
morìa, aspettando d'esser guiderdonato da V.
S. non d'altro, che d'una lode di costante grati-
tudine verso il morto Autore, e di una grata
corrispondenza d'affetto verso la diuozione che
tengo a' meriti e valere di V. S. Ne mi son pun-
to vergognato far questa consequenza sull'af-
fezione con la quale ella inclina al diletto
della vera coltivazione; e bisogni della Villa,
come che, e la chiarezza del sangue, e l'amplo
patrimonio, e' grauissimi study paia che la ren-
dano incapace di pensieri, che con la bassezza
della terra, pare che couino, e se ne stieno vili

anzi che nò; conciossia che quando più fioriva
la gloria de' Romani, i primi Senatori si tene-
vano a sufficienza pregiati, se loro era data lo-
de di buoni Agricoltori, e Tullio auvisò, che la
vita de' Coltivatori di pari passo quasi con la
vita de' sapienti procedesse: Vagliami oltre di
questo l'esempio di quel dotto nò meno, che cul-
to e leggiadro Poeta, di cui V. S. con lo splendo-
re del sangue, e con la fama del nome, quasi
per dritto redaggio serba etia di la dottrina,
e l'valore, che per principio de' suoi elegantissi-
mi Poemi (accioche questa nostra lingua non
mancasse de' Georgici componimenti,) haue-
do della Coltivazione scritto in versi, quel trat-
tato al gran Rè Christianissimo Francesco
primo dedicò nel'humiltà della materia o'l'al-
tezza de' concetti di quel gran Rè, vietò che dal
valoroso ingegno di lui non fosse con pieno fa-
uore ammirato, ed ottimamente gradito: La-
scio da parte ancora che quando à dirittura
da questo rispetto io non fossi mosso, e che
questo libretto non fosse per altro degno della
sua libreria, archiuio fedelissimo delle Muse
Greche Latine, e Toscane si doueua io indiriz-
zargliele ancora, per essere parte dell'opera di
un suo Zio, nata e cresciuta per la maggior
parte nella sua deliziosa villa di Cedri. E co-

me

1
Me questa prima parte le dedico, così tutto l'in-
tero volume di questa ColtiuaZione dedicata
le haurei, quando haueffi possuto comportare
la grauezza, che si sente in portando alla luce
libri tanto copiosi e grandi; tuttauia hauendo
io persuaso à M. Aurelio Biondi, che si pigli
briga di cauare, e mettere insieme acconciamē-
te le principali materie di tutto il componimē-
to senza aggiugnerui, ò leuarne cosa alcuna, e
desiderādo egli per l'amicizia che è fra di noi,
non meno compiacere à me, che sottentrare me
co à parte del procaccio che fo della grazia di
V. S. lo va, come ella vede, disponendo in gui-
sa, che hor vno, e quand'altro fascio portādo-
ne alla stampa, piu lieue mi parrà il condurre
tutto il carico del opera, e (come delle Rapsod-
ie d'Omero auuenne) così ben tosto auuer-
rà che in piu trattati hauendo compiuta l'ope-
ra tutta mi trouerò hauer sodisfatto al deside-
rio dell' Autore che delle sue fatiche percio mi
fece gratioso dono, e al desiderio di chiunque ha
notizia di esse, che per ogni guisa vuole che io
le dia alla Stampa. E' conuien bene, che io fac-
cia scusa con V. S. non pure de' disauueduti er-
rori, ne' quali le piu volte incorre la Stampa;
ma eziandio di molti, più apparenti; ne' quali
si è inciampato, per il non hauer possuto il det-

Io M. Aurelio soprafare alla Stampa, e per
lo essermi io pur troppo fidato di quelli, che co-
munemente ha il carico di rivedere i libri, che
si stampano: il che mi fa meno ardito, di met-
tere in considerazione a' lettori, oltre alla uti-
lità della materia, la purità e bontà della Fio-
rentina lingua, con la quale ella è trattata: Si
potrà bene essa vedere sicuramente nel libret-
to, essendo egli composto con la solita purità, e
breuità dal Sig. Bernardo Dauanzati, il qua-
le se bene, tratta della Coltura di diuersi Al-
beri e bisogne della villa, non dimeno trattan-
do principalmente delle viti, mi è parso che si
possa aggiugnere conuenientemente con questo.
E pregola à riceuer insieme l'affetto, col quale
glie le presento. E qui facendo fine, prego No-
stro Signore Dio che le doni felicità e contento,
quanto merita la sua gran bontà e valore.
Di Firenze li 20. di Settembre, M D C.

D.V.S. II.

Ser. Aff.

Filippo Giunti.

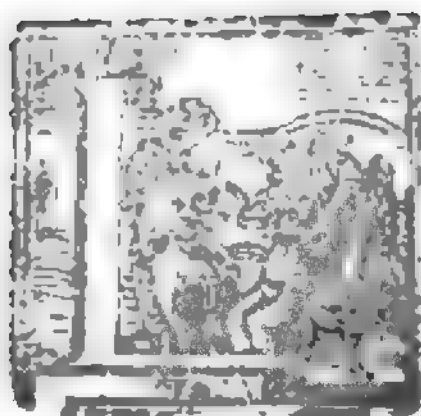
TRATTATO DELLA

Coltiuazione delle Viti,

E DEL FRUTTO, CHE
SE NE PUÒ CAVARE.

DEL SIG. GIOVANNETTORIO
SODERINI,

Gentil'huomo Fiorentino.



A VITE, che Vite per la vita che ella
hà, & dà alla nostra humana vita è stata
addomādata; & che tanto volētieri in-
uita ogn'vno alla sua coltiuazione per
lo giocondo, grato, soaue, e diletteuole Lodi del-
la Vite.
& amato frutto, che ella produce; &
per lo pregiatissimo liquore, che se ne
trae; & per lo guadagno, d'ogn'altro, che dalla Madre
Terra si caui maggiore, se non si opponga, & lo contra-
sti; ma la secondi & fauoreggi il benigno Cielo; percio-
che questa nobilissima e fecondissima pianta è sotto-
posta alle ingiurie de' tempi, restando offesa da i geli ag-
giacciati, da i Soli bollenti, da i seccori straordinarij, dal-
le tempeste di grandine, & altri accidenti, che tuttauia
le possono soprauenire. Risponde con gioueuolissimo
profitto, e con notabilissimo esempio di gratitudine al-
le fatiche che ricerca il buon gouerno di lei, non le ren-
dendo mai la Vite al tutto vote, ò vane se non altro, an-

A CORA

Genere di
fermenti
fa benissi-
mo ranno
per pulire
i capelli
Noè inen-
tore della
Vite.

In quale
opinione
si debba-
no hauere
i fatti an-
tichi de'
Romani,
de' Greci,
e de' Pa-
ladini.

Bacco fu
dopo mol-
ti secoli a
Noè.

Vini cele-
brati in
Italia.

Vini cele-
brati fuor
d'Italia.

Turchi
piantano
le Viti so-
lo per ci-
barsi del-
l'Vuc.

cora secca con i suoi Sermenti & gimbali, guiderdonan-
dole con vngentilissimo fuoco, & per vltimo dando, e
retribuendo di se delicatissima cenere, che fa morbidis-
simo ranno à pulire, lustrare, e lauare gl'humani capelli.
Fu dal gran Patriarca Noè dopo'l grandissimo diluuio
n'essa in pregio fra' mortali, & accarezzata da lui. A tal
che sanoleggiano gl'antichi, come in molte altre cose
(onde è pur con tutto ciò, che de' Romani si ha credere
più assai di quello, che scritto se ne ritroua; De' Greci
qualche cosa; e de' Paladini niuna) à dire, che L'bero
Padre, detto Bacco, ritrouasse la Vite, che fu dopo molti
secoli à Noè; al quale innanzi si dee stimare che ella fosse,
se non così vsufruttuata, almeno cognosciuta, & in qual-
che parte vsata, come l'altre frutte.

Questa pregiatissima pianta più d'ogn'altra seconda
e fruttifera dal suo scapezzato, e reciso tronco, & mozzi
rami, di quello che non appare pullula, e manda fuori
l'abbondante ricolta sua; & si gode, vien bene e si bonifi-
ca ne' lati de' paesi, che se le affanno, onde è che sieno
tanto differenziate nella loro maggiore, e minore, e mez-
zana perfezione & così diuersi di loro i sapori e nature.
Celebrò il Vino Maronco Homero e'l Praminio. Vergi-
lio i Retici. Altri agl' Amenei, a' Nomentani, a' Candiotti
& a' Corsi han data lode; & in Roma à questi a' Roma-
ni istessi a' Mamettini, e Lauremitani intorno à Messina,
e a' Siracusani, & à Grechi di Napoli, Centole, Chia-
relli, Paula, Circelli, Lacrima & Asprini, & fuor d'Italia
In Germania, doue à tempo de' Romani non erano ne
Viti ne Vitiui, hoggigiorno fan preziosi vini intorno al
Reno, al Necaro, al Meno, alla Mosella; & vicino al Da-
nubio, & in Vngheria, massimamente alla sua vista, fan-
no, & in quantità, delicatissimi vini; & soprattutto il Vil-
pocre, & molti altri che odorati sono; Ma in Candia nel-
la Giudea, & Grecia, per li più luoghi d'esse; perche hog-
gi i Turchi piatano le Viti per cibarsi del Vuc, che è lo-
ro della Maomettana legge proibito il vino (come in
queste due Prouincie già) sono vini di potenza incom-
parabile, sì come in quella Isola (come in terra di Lauo-
ro à Napoli i Grechi, si produce la gagliardissima Mal-
uagia)

magia) i cui Viti li han l'vua à terra dalla Vite senza pa-
li; & in Cipri anco di questa, vino più potente assai, cau-
sato tutto dalla qualità del paese, che così fatta sorte di
Viti amando (come quelle del Vua passerina di Coran-
to, che per terra v'è in copia) le conduce à tanto e così
potente, e gagliarda perfezzione, che altroue non auuer-
rebbe, Benche le sorti delle Viti varie (che son tante,
quanto i paesi) che si ritruouano trasportate dalle lor
Madri in altre Regioni, quantunque lontanissime, non
altramente, che' frutti addotti da strane parti in, altre à
noi vicine, per la prima volta, & quasi quanto durano
quegli, stessi, che furono trasferiti, rattenendo in loro
quel natio patrio impresso seme; ancora nelle parti fo-
restiere, rattengano la simiglianza di loro medesime, &
producano assai simile à quelle, di doue elle sono uscite,
così il vino come i frutti. Dipoi nella seconda stirpe
degenerano; Ma tutti gl'Agricoltori conuengono in vn
parere, che i Sassi sieno amici alle Viti, massimamente
quando sopra di loro sia sopramesso assai terreno; Per-
che essendo i sassi frigidi, et enaci del humore, non la-
sciano patir di sete agl'eccessui caldi le loro radici; per-
che gl'antichi lasciarono per ricordo delle Viti, che si
lasciassero presso a' fianchi delle fosse, piantate di Viti,
Sassi non più di cinque libbre l'vno, da poter sotterrar-
gli, riparando questi sotto il freddo il verno, & l'Estate
il caldo, Così si vede ne' fertilissimi colti di esse in-
torno al Reno, doue sono sassi à filoni per tutto, venirui
felicissimamente; E conuiene leuar via le pietre, che so-
no nella superficie della terra, perche l'Estate abbrucia-
no riscaldati dal Sole, & l'Inuerno raffreddano, contra-
rio à quelle, che si stendono in fondo. Et se bene le Viti
hanno per natura di non rifiutare alcun sito, ò terreno
che sia, tuttauia nel troppo gelato, e nel troppo caldo le
non fanno; Ma fuor di questi due estremi elle vengono
tante felici ne' campi, quanto ne' colli, & non meno nella
resoluta, che nella densa terra; & spesso anche nella gra-
cile, e humidiccia; Ma nelle pietre fortunatissimamente:
oue sia ancora poco, ò nulla di Terreno, si ce me ne' Mon-
ti della Spezie, à Malta, & nel Carso, & altroue, Et quan-

Maluagia.

Piante
trasporta-
te di lon-
tani paesi
nella secon-
da stirpe
sogliono
traligna-
re.

Viti per-
che ami-
no il fasso
& di qual
giochezza
lo amino,
& doue lo
desideri-
no.

Terra e
sua qual-
tà per cò
farsi cò la
natura
delle viti

to a' siti innanzi à tutti amano i piedi de' monti, che dall' altezze loro in l'asoriceuono terreno, & le valli che dall' inundazioni de' fiumi habbiano l'auto materia: Non rifiutano ne ancora la creta, di che si fanno i piatti, se bene di sia natura sia inimica loro, come il puro sabbione, e' l'asoso, e l'amaro, e' troppo asciutto, e secco: Molte non des'prezzano il sabbione, e' da n'escelato con terra a' quanto l'unida; Non vorria ancho terreno ne troppo caldo, ne troppo freddo, ne troppo araro, ò denso, ne troppo secco, ne troppo humido. La terra grata che non si può vincere con alcuna sorte di lauro; & la leggiera, che non si ci ga insieme, son loro contrarie. Nella grassissima mettono troppo, andai de' fene in rigoglio; & nella troppo magra non vi è nutrimento che le possa far dare innanzi. Adurque fa di bisogno fra queste disaggiuglianze di temperamento, come ne' nostri corpi, moderando insieme i quattro humori, che gli reggono, operando, che più sempre auanzi il caldo, che' l'freddo; più il secco che l'humido; e' l'raro che' l'denso, massimamente se s'accordi col siro del Cielo, & gli sia in favore. Hora se elle non sieno oltr'a modo fredde Regioni, & quasi del continuo dalle neui oppresse, vengono innanzi, & vi producono le Viti buon vino; le quali anche, per difenderli da' ghiacci, reggendosi in poche alte piante, si ricuoprono tutte di terra smossa, scoprendosi poi nella stagione temperata di Primavera. Et se bene elle per lo più si godono nelle colline, ò colli, che così mezzanamente si eleuano: & sen più liete che negl'alpefiri & ripidi monti, e scoscesi poggi, ripe, e ba'ze dirupate; ancora in queste fanno, non rifiutando elle quasi alcun terreno, se non humidissimo e pantanoso; Ma nel eleuato scoperto, asciutto, & sano, migliore rendono il Vino, e più copiosamente fruttificano, se non fosse schierata creta, gessosa, et tutta argilla. E nell'altissime coste delle ripide montagne fastiose, se bene in non gran copia, non recusano di allignare in ottimo vino, afferrandosi fra' masi, come fra quelli delle ripe della Spezie; oue si trae il Razzese e l'Amabile, à questo storcendo i grappoli, à quello vendemmiano senza ciò innanzi. Ne con-
uiene.

Coltiuazione delle Viti.

5

uiene hauer per costante che la prima volta le vi si pongono per attaccaruisi; ma in due ò tre volte bisogna ripiatarle, ficcandoui i magliuoli corti, oue fra sassi si scuopre punto di terra con i pali di ferro, prouando, e riprouando tanto che la stagione aiuti appicaruegli. Ne è merauiglia in tanta frequenza di masi, & penuria di terre. A tutte le vigne è noiosissima la tramontana, & a tutti i siti che à questa sono esposti, ne felicemente crescono, ne prendono buon vino, come anco le poste à Occidente. Ma grandemente pare che sia buona elezione ne' paesi freddi piantare i vignazzi à mezo giorno, & ne' temperati voltarli à Oriente, & ne' lati caldissimi come in Africa, & in Egitto rincontro à Tramontana. Alcuni vogliono che le Viti risguardino Aquilone, & i tralci mezo giorno. Amano ancora le Viti, quasi per tutto, il Levante, verso mezzo di; Ne altissimo monte ò colle; ma poco surgente collina, & simile à poggio desidera, come a Mont' Argentaro oue qui uicino il vino di port' Ercole tiene il principato tra tutti i vini d'Italia di colore, odore, limpidezza, & sapore, naturalmente producendouisi, appresso di più che ordinaria possa e vigore. Buona, & eligibile positura per le Vigne è la qualità delle spiagge, & non molto elcuati colli di Vngheria; doue si raccogliono saporitissimi & odorati, come nel Alemagna bassa, lo stomatico e saluifico vino di Reno, per lunghissimo tratto pur naturali, & non con alcuno artificio: valendo questo à mutare, correggere, & alterare ogni cattiuo vitigno & paese; sendo bastante l'arte à migliorarlo, rettificarlo, & abbonirlo. Et veramente, che la fattura, che hoggi del arte si può vsare intorno a' vini, & si vfa gli fa diuentar differenti da loro istessi, & disimili dalla natura de' loro paesi: Cosa contraria del tutto à così fatta pianta, che piu d'ogn'altra segue tutta la condizione & natura del paese, doue ella nasce; Imperciò così come l'arte è atta in molte cose à correggere, e moderare la natura con l'humano ingegno e diligenza; similmente nel acconciare i vini per la chiara proua del' esperienza, nella quale sola è fondata tutta la scienza dell'Agricoltura, vale à ridurgli & rassettargli. Hora nella medesima

Tramontana nocuo è molto a' siti che le sono esposti.

Sito delle Vigne, & qual parte deua esser esposto.

maniera

maniera che auuiene a colui, che vuole hauere tutt'l'v-
 lue, non ha tutto l'olio per li varij accidenti, che le fan
 perdere lasciandosi tanto sul Arbore, se bene la vera è
 che vi si lascin sù maturare, & cascar da loro; nella istef-
 sa auuiene à quelli, che volendo tutto'l vino, non han
 tutt'l'Vue, & così per contrario come di quelle, perche
 lasciandole maturar tanto su le viti, ò vi infracidano, ò
 sono via portate, & mangiate dagl'Animali; Perciò con
 vna certa moderanza bilogna contentarsi, di perfezio-
 narne parte, non si potendo hauer l'occhio a tutto, &
 questo ben procurare, & l'altro in altri vasi lasciarne vn
 peccu più in numero, & bontà minore. Sostentansi le Viti
 in alcuni paesi, come in alcuni luoghi di Fràcia, e in Cor-
 fica, e in Candia, & altreue, doue sono i terreni gagliardi
 & amantissimi delle Viti da per loro stesse, reggendosi
 senza pali, & ciò ancora auuiene per cagione della quali-
 tà del Aere, ammaestramento e custodia, data loro da
 piccole, allcuandosi basse, & quasi rasente terra col suo
 piè corto, forte, & diritto, e soprattutto stanno bene le
 Viti nelle regioni, che non siano per ordinario ventose,
 soggette à rouine di tempeste, e tristi temporali: Onde è
 che amano sempre l'appoggio, ò sia d'arbore, ò palo, ò
 broncone, ò sopra ordini di pertiche alte, doppie, e lun-
 ghe, sì che vi si pesino in quel mezo stese, e così acconcie
 facciano meglio, e crescano più vigorose, liete, & abbon-
 danti di frutto.

Viti in al-
 cuni paesi
 si uoggo-
 no senza
 pali, o al-
 tro appog-
 gio.

Sito donde
 è traspor-
 tato il ma-
 gliuolo
 ò'l Pianto-
 ne deue ef-
 fer simi-
 gliante nel
 la positi-
 ra di essi
 al sito do-
 ue sono
 piantati.
 Magliuoli
 collocati

E si come se quando da vn luogo à vn altro elle si tra-
 sponghino, s'ossèrua di metterle in luoghi simili à quelli
 di doue lenati si sono, come sarebbe à dire, se si spiccano
 i magliuoli da vna vigna volta a Oriente, si piantano in
 lato volto al medesimo Levante, nel modo, che egli era-
 no situati prima; così nel piantar gl'arbori dal vn luogo
 à l'altro, s'ossèruano le posizioni delle buccie, segnate,
 che stiano per lo medesimo verso, che eli'erano, a di do-
 ue elle si muouono, in quello ch'elle si ripongono: Ma
 nelle Viti è assai mantener loro la somiglianza della si-
 tuazione.

I Turchi, & i Greci piantando nelle fosse, ò buche i ma-
 gliuoli, ne aggraticciano nel fondo d'esse due, ò tre insie-
 me, e

me, e qualche volta vna gran filza, intrecciato l'vno con l'altro, dipoi riempiono la fossa, e cauano fuora il lor capo, due occhi solo à terra tagliandoli, come qui da noi. Et i lodati antichi Agricoltori hanno costumato, di piantare per vero magliuolo quello, che si spicca rasente il capo, che rimane alla Vite, con tutti gl'altri fermenti, che gli sono accanto tagliandolo, e ponendo tutti questi sotterra, solo cauando fuori quel principale, hauendo forse opinione, così facendo che quelle aderenti produchino altrettali barbe più vigorose; e gagliarde; & che di questo modo fruttifichino più presto, & più copiosamente. E buon magliuolo per piantare ancora quello che si stacca dal capo stesso, che si lascia alla Vite, lasciando à questa gli occhi, che ha ad hauere, & seruendosi à piantare del rimanente, perche quel tagliargli col vecchio non serue ad altro, che per attaccarui la gruccia à spingerlo sotto, il che si fa senza il vecchio, torcendolo vn poco, tanto lo pigli la cocca della gruccia; Ma meglio è piantar di mano in mano nelle fosse che si fanno per lo diuelto. Hora l'importanza è non spiccare dalle Viti i magliuoli prima che elle habbiano condotto il lor frutto à perfezione, & sieno vn po rassodati dal freddo, & offeruando al contrasegno già fatto loro, di trargli da quelle, che habbin fatto assai vue l'anno dianzi & che sien sani di tronco, ne punto magagnate, & non da Viti nouelle, che sono inferme; ma da quelle che sono nel colmo del lor vigore, & si spicchi del mezzo delle viti, sia ritondo, delicato, sodo, con occhi spessi, certi dal vno à l'altro, & che habbia assaisime gemme nuoue, da viti nò più che di dieci anni.

Et se bene alcuni sono d'opinione, che tosto staccati dalle Viti si debbino piantare; tuttauia l'esperienza ha rimostrato, che il lasciargli per parecchi di star colti, & in lato asciutto faccia poi piantandogli miglior proua, & più ageuolmente afferragli; Ma se egli occorre, s'ò seruargli à qualche effetto lungo tempo, caccinsi in vn orcio priuo d'ogni humidezza, mettendoui in fondo della terra sparfa, & sopra fra essi, si che tutti n'habbino attorno, sia l'orcio lungo alto quanto i magliuoli, perche
con il

da varie
nazioni in
varie fog-
gie.

Quale de-
ue essere,
e donde
staccato
il magliu-
olo per-
che buo-
no sia.

Ne' diuel-
ti meglio
è piantare
fosse che à
gruccia.

Magliuo-
lo subito
staccato
non è ben
piantarlo.
Modo da
conferuar
lungamen-
te e tra-
sporiar lon-
tano i ma-
gliuoli.

con il loto si possa turar bene in bocca, che non vi possa ti apellare, ne vento ne aere, così si manterranno per due mesi, & trasporteransi dal lontano. Et se, in volendo piantargli, vi se ne ritrououono alcuni che habbin patito, & sien ristecchiti, piantinsi dopo hauergli per vn dì, e per vna notte intera tenuti nel acqua. V sano alcuni piantarne due insieme, per tirare innanzi quello di più messa; ma quando sono qualificati, come s'è detto, è assai porgli sceueri. E magliuoli poi che han gl'occhi spesi con corti nodi, s'hanno à fare di minor lunghezza che non quegli che gl'habbiano radi e distanti l'vno dal altro; nè maggiori di vn braccio e mezzo, ò vn braccio e tre quarti, è masximamente in piano; perche ne' poggi doue la terra scorre si posson far più giusti.

**Tépo ac-
concio al
porre i
magliuoli**

Del tempo del piantar le viti sono discordanti i pare-
ri; ma si conuiene, che se la positura del Cielo sia piau-
ginosa, ò fredda, o'l campo grasso, & campestre, & pianu-
ra, che senta d'humido, sia bene piantarli di primavera;
E se sia secca & asciutta calda la complessione del Aere;
el campo di poco polso & asciutto, & ne magrie scosce-
si colli, è ben porli d'Autunno: E di Primavera è buon
fare da tredici di febbraio fin all'Equinozio di Primaue-
ra & nel Autunno da tredici d'ottobre fin à calende di
dicembre. Altri dicono, che ne lati doue scorra acqua
sia meglio piantargli d'Autunno, tosto che sien le foglie
cascate alle Viti, e spogliate de' lor fruttri e rassodate co-
me si disse solamente dalle brinate, che allora s'vnisce me-
glia la terra, e s'impatta alle radici, dando loro sotto nu-
trimento maggiore. Turchi in piantandole cacciano
sotto due magliuoli à vn tratto, cauando fuori il capo
d'vn solo intrecciandogli sotto terra insieme, forse ha-
uendo opinione che quello di sotto aiuti dar meglio fa-
uore à quello che sopra la terra rimanda; Ma à voler que-
sto ben segna, fa dibisogno nel calcio incastrargli insie-
me con biette, e serrar con giunco l'intaccatura; & di
questa maniera farà effetto, acconciandoli come s'è
detto.

**Tépo più
acconcio**

Io per certo ho esperimentato, che così come noi non
possiamo così ben sapere la qualità della natura di cia-
sche.

Coltiuazione delle Viti.

5

al porre i
magliuoli

Seheduna sorte di Viti, sia meglio senza dubio piantare i
magliuoli al Ottobre, anzi che al Marzo; Percioche, da
che il lor vero deposito, anzi sepoltura perpetua ha à ef-
sere la terra, che cosa può esser più conueniente, che pian-
tarli a Ottobre? à fin che ciasch'eduno secondo la sua raz-
za habbia à poter mettere al tempo, che secondo la sua
natura se li richiede; Del muouer d'essa, ò prima, ò poi;
non si potendo così per appunto appostare il tempo giu-
sto della lor mossa al Marzo (sendo che chi prima muo-
ue, & chi dopo) in quella maniera ciascheduno potrà
muouere secondo la sua natura. E altramente ho fatto
pruoua di tutti gl'arbori & piante, che si pongono a rami,
& hauendo hauuto sospetto del rigor del freddo, ho vsa-
to coprirle di terra cotta leggiere, ò di altra materia,
che più al dar fuori di esse le possa riparare, dipoi si
squoprono à Primavera, e vengono molto bene; Ma ne'
magliuoli ancora tanto più si dee offeruare in que' luo-
ghi, che non sono troppo soggetti al acque & al humido-
re; Percioche in questi, come in tutti i luoghi piani, è me-
glio piantare al Marzo; Ma se è vero il parer di coloro,
che affermano che allora tempo, il più accommodato
che si possa eleggere per spiccare i magliuoli, sia quando
son lor cascate la metà delle foglie, che per ciò mostra-
no ancora di hauere il loro humore e vigore; per tutto
ciò sarà sempre più acconcio il piantargli d'Ottobre, che
di Marzo; se già intorno alle mosse loro di Primavera non
si spiccassero; che altramente il Verno si staccano asciut-
ti, e secchi, priui di humore; E solamente di questo tem-
po si deono staccare per necessitá, quando non si possò-
no hauere in altra stagione: Sono ancora molti che sti-
mano, non si douere staccare i magliuoli auanti che hab-
biano hauto due ò tre brinate, che siano allodati, &
indurati bene dal freddo, perche allora si tengono per
fatti, & à proposito à piantarsi: Si conseruano poi as-
sai d'Inuerno à ricoprirgli col terreno, semplicemente,
non volendo mettergli in orci, come si disse di sopra, che
così ancora si manterranno per due mesi, e più. E haue-
ndosi à condurre da prouincie lontane, per quasi tutta
l'Inuernata, s'impiastrano col mele. si sotterrano nel-
l'Arena dolce di continuo innanzi inhumidità con ac-

Magliuoli
di che tem-
po si deb-
bano spic-
care.

Altro mo-
do per co-
seruare i
magliuoli.

qua similmente Sole: Se auenga che habbiano à esser portate per la qua la fa, posti in cassette di stagno, piombo, o Rame dureranno à mantenersi il medesimo tempo. E di questa medesima maniera durano ancora le Marze di qual si voglia frutto che la lontanissimi paesi habbia condursi; Ma egli è stato osservato per cosa chiara che' magliuoli, che per qualunche accidente, o colti d'un pezzo à di tro, o come che sia, habbino vn po' patito, & sieno quasi appassiti, & diuenuti verdisechi (senz'altramente tenergli poi nel acqua auanti si piantino, ome fanno certi, che l'errano, perche così andando poi il tempo asciutto si perdono 'per la più parte) fanno miglior proua assai, che bene e freschi conseruati, o che i tolto spiccati & posti; e stagionatissimi, pur che siano prima piantati con diligenza più gl'accompagna la terra, & se le vniscono, hauendo cura che tuttauia si piantino all'asciutto. & ripieni attorno, & circondati di Arena fresca, o terra cotta in peruiò oue si piantano, anzi che di vinaccia (come afferma alcuno) o d'altro pacciame. Ma tuttauia, così in questo come nel piantare ogni sorte d'arbori, & fruttici, & herbe, s'offerui il crescere, o scemar della Luna, la quale ha espresso predominio sopra tutte le sorti delle vegetatiue, & massimamente per far copiose & abbondanti le Viti; Adunque la Luna crescente in piantando offeruifi, circa al suo mezzo augumento, e giouerà assaissimo, che così impartisce della sua natura alle piante, infondendo in loro il vigore, che è in essa del crescimento, del calore, della siccità, del humidezza, & frigidità; & di tutti questi togliendo e leuando, quanto ella va mancando, è scema; & così per contrario, essendo in augumento. Hora non hauendo ella alcun lume da se; ma riceuendolo & incorporandolo dal Sole, riuerbera verso la terra tanto maggiore questo lume che ella rende, quanto più ella si allontana da lui, & per contrario, quanto più s'appressa alla sua congiunzione, tanto meno lo fa risplendente in terra, & di qui viene il crescer della Luna & lo scemare; non che in lei veramente cresca o manchi il lume (se non se quando s'eclissa) per esser sempre à vn medesimo modo illuminata dal Sole, si come il Sole illumina il corpo di tut-

te l'al-

Luna de-
ue esser
seruata
nel piatar
le Viti, e
frutti, e
perche.

Cagione
del cresce-
re e dello
scemare
della Lu-
na.

Coltiuazione delle Viti.

11

te l'altre stelle, che stanno sempre da esso tutte lucidate à vn modo rispetto alla grandezza del conuesso del Cielo; Ma in lei solamente cresce, e manca quel lume, che da quella si riflette alla terra, il quale secondo che egli va diminuendo & augumentandosi, ha parimente più e men forza di muouere il natio vigore delle piante vegetatiue e di tutte le cose naturali à fare i suoi effetti, causati dal suo primo motore il Sole. Percioche quanto più egli in esse lo fa crescere, tanto più in esse lo fa abbondare, e diffondere à tutte le parti estrinseche, & altresì per contrario quanto più scema, si diminuisce: Onde si come il Sole nella prima stagione veste gl'ardori, nella seconda produce i frutti: nella terza gli matura, & nella quarta gli sfronda, somigliantemente nel primo quarto la Luna è potente à muouere, nel secondo à fruttare, nel terzo à far maturare, nel quarto à conservare. Es'è ancora offeruato, & per lunga esperienza approuato, che tutte le piante e viti, che s'hanno à piantare, si caccino sotto terra, quando la Luna è sotto terra, & non mai quando ella è sopra terra che così nuoce loro, & allora gli fomenta, & aiuta facendo tutto crescere in vigore, & copia di frutti, & prestezza di venire innanzi, & più sana pianta, rigogliosa, e bella.

Offerua-
zione de
quarti del
la Luna.

Può adunque tanto la diligenza del laur buono, con che s'attendono le Viti; che e' si racconta che L. Anniò Seneca possideua vna vigna di inestimabil grandezza, & circuito in quel di Napoli; Della quale essendoli occorso per casare le figliuole (tutto che egli fosse ricco, come precettore di Nerone, di più di due milioni d'oro) alienarne la metà; con hauer raddoppiato lo studio del gouernarla, hauer cauata la medesima rendita di quella metà, che gl'era rimasta, che del tutto che egli hauua prima; così ancora referiscono per vltimo, essendo egli restato con la terza parte sola, hauer con il rimpetto la fatica del procurarla, cauato quanto di tutto insieme. Di qui viene certissimamente il prouerbio, Chi semina e non custode, Assai tribola e poco gode, & ciò tanto più auuiene alle Viti, che trasandate si conducono à perdizione per la loro fragilità e debolezze, ne si reggeranno da per loro, hanno tanto più di bisogno d'aiuto & gouerno

Diligenza
nel buon
laur
delle viti
quanto sia
profite-
uole.
L. Anrio
Seneca e
sua diligen-
za nel cu-
stodir la
sua vigna.

B 2 che

che non l'altre piante. Dal di adunque che in terra elle si pongono, hanno di mestiere di continua cura, vigilanza, e riguardo. Ne già mai deono restare abbandonate, e senza essere ò con la vanga se sono in piano; & se in poggio, monte, ò colleripido e scosceso con la zappa trasfinate, & non pure vna volta l'anno come si mal fa; ma ciascheduno mese per estirpar l'erbe, e confortare le loro radici; Perche elle diuengono poi più liete. & più fruttifere senza comparazione. Ancora s'habbia in osservanza, che hauendosi à piantare vigne, ò altri frutti, si cauino sempre del magro, & mediocre terreno, per porli ne' grassi, & non mai si facciano vscire di questi per piantarli in quelli. E non volendo ancora nel porre ò viti ò arbori fruttiferi offeruar la Luna, si può fare in questi giorni, che sono veramente per sperienza al porre profitteuoli, come di Gennaio el di 8. 9. 10. tutti i giorni interi si può profitteuolmente porre.

Giorni
per ciascu
mese. del
anno pro
uari se i
per plantar
viti, ò frut
ti.

Di Febbraio 7. 8. 9. infino à mezo giorno.

Di Marzo 3. 4. 5. da mezo giorno à sera.

D'Aprile 1. 2. 3. fino à mezo giorno.

Di Maggio 28. 29. 30. tutti interi i giorni.

Di Giugno 26. 27. 28. fino a mezo di.

Di Luglio tutti interi 23. 24. 25.

D'Agosto da mezo di fin à sera.

Di Settembre 21. 28. 29. 30. da mezo di fin alla sera.

D'Ottobre 16. 17. 18. fino à mezo di.

Di Nouembre 13. 14. 15. da mezo di fino à sera.

Di Dicembre 11. 12. 13. fino a mezo di.

In offeruar questa regola non è altra difficoltà, che l'incommodèzza, quando è mai tempo, e quando troppo freddo, & quando troppo caldo.

Hora i magliuoli non pur s'elegghino da fecondissime viti; ma da rigogliosissima parte delle viti, & la più che vi sia, di frutto copiosissima. E auuertiscasi, che volendo far pergole, si stacchino da pergole, & così da bronconi per bronconi, e da vigne per vigne; staccando i magliuoli da quelle viti che l'ano dināzi habbiano fatto poche vue, & che si spera che l'anno a venire sieno per douer farne buondate, & habbiano per lo più sette in ottoocchi, Perche da quiui in sù è reputato il magliuolo ste-

tile, & è ancora buono quel magiuolo che si spicca ramente à quello che si lascia per capo alla Vite; & quanto più si taglia rasente il gambale della Vite, tanto è meglio; E se bene non ha del vecchio, non rilieua; ancorche' è mettino tra l'vecchio e'l nuouo, & più sempre sul nuouo: & questa medesima auuertenza è da essere ha. a nelle Viti de gl'arbori, pergole, e bronconi.

Magliuol
poco rilie-
ua, se non
hanno del
vecchio.

Nelle valli doue concorre scolamento di terren buono, stanno benissimo le vigne, & nelle moderatamente alte cime de' monti, e ne' colli difesi da altre montagne acconciamente riseggono le vigne, le quali gl'Antichi hanno approuato che elle si voltino a Occidente verso Tramontana, affermando che così elle sono più feconde; ma di men buon vino, come ne' piani, & nelle spiagge aperte, poste à piè de monti. Le valli profonde sono da esser fuggite sì per l'humidità, che riceuono, & per le grand'ombre, essendo le Viti amicissime dello scoperto, e del Sole, & vi si producono, debolissimi vini: e se pur sia di mestiero poruene, piantinuisi vitigni, che facciano talmente i lor granelli rari, che fra essi possa ageuolmente penetrare il Sole, & in quella parte di valle, doue egli più che in altra si scuopra. Ne' piani & nelle cupe valli, s'hanno à piantar tal sorte d'vne, che sogliono portar le viti alte, & che producono l'vua primaticcia, & non molto fitta, ma rada di grappoli, di dura scorza, soda asciutta e forte; come la colombana, & simili. Nell'alture de monti, colli, e colline; colte, e spiagge fanno bene tutte quelle, che producono il ceppo basso, di granello tenero, & facili à marcire, & grappoli stretti, e ferrati di granello, come il moscadello e'l mammolo; Ma il moscadello (che innestato in su la san colombana acquista graziosissimo sapore) & tutto altro vitigno, che teme la nebbia, & la rugiada, vuol esser piantato à Oriente; & à Occidente quelli che riceuono aiuto e vigore dal vna e dall'altra, come sono le colombine; & le di scorza dure & asciutte. Il colombino, e' suoi simili, che hanno il legno duro, ebroccoloso, & che si scorza presto è cattiuo per i luoghi ventosi, & in questi fa bene il greco e'l trebbiano in vigne. Si deono ancora piantare le Viti ne campi grassi che sieno poco fertili, & cauato i magliuoli de lu-

de luoghi magri; & così per contrario; & non meno ne' freddi & humidi quelle che hanno poca midolla, & i granelli sodi, & ne' caldi e secchi, quelle che ne hanno assai, & i graneli delicati di sottil buccia. Tutti i terreni sassosi in qua'unque sito, ò di piano, ò di poggio, pur che in lavorandogli, per piantarui, si faccia rimanere le pietre dentro al terreno, riccuono le viti lietamente, e generano saporiti e gagliardi vini. Così le terre sparse di minuti sassatelli, e mesticati di scaglie ò pietre che si fendano (come doue fa il vin di Reno) & similmente quelli doue occorra spezzare grandissimi massi, & cacciar sotto i lor pezzi, di modo che non appariscano fuori, giouano alle Viti, & fanno buon vini. Le terre salebrose, & amare non sono il proposito per le Viti, come il dolce, e di buon sapore, doue appresso nasca acqua dolce, & buona da bere, douendo esser tale il sapor del vino, quale della terra. Con tutto ciò alle marine fanno buon vini, & per cagione di quel aere, sono le viti fuor di modo saporite. Amano le viti terreno magro, anzi che grasso; ma in magrezza mediocre si come in grassiezza; & se pure siano piantate in grasso terreno, stanui delle pietre assai in esso, & se magro, non molte pietre, e terra assai della buona; ben che nel sasso quasi schietto, ò poco meno, come ne' Calestri, prouano benissimo. Ogni terreno domestico buono per piante d'arbori fruttiferi s'affà alle Viti, sia in che posizione di sito si voglia, pur che sia asciutto; onde è che non rifiuta il tufo, e teschio puro. Et le Viti che vi faccin ben verdi, e fresche con i gambi grossi e grandi; non ronchiosi ò broccolosi, ma lisci, bell'e delicati, di frutto assai, dan chiaro segnale che sia per loro. Gli spini & i roghi danno indizio di terra atra alla viti. Quella che pel caldo si fende, & ha gran crepature, è cattina per le viti, come ancora per li frutti, se già non vi fosse commodità di adacquarlo, essendo per altro di sustanza, e forte. E recipiente per le viti quella terra, che con la grassiezza ha sustanza, e leggerezza, & non grane, & ancora che ella sia di se pra debile, se dentro è grassa, e sustanziosa sarà buona, perche quella di sotto nutrica bene le piante, & quell'a di sopra, secondo i tempi, ben difende dal freddo, e dal caldo; Così fa buon profitto a tutto

Segni per
cercare
quali ter-
reni ami-
no le viti,
& quali le
rifiutino.

tutto che vi si semina il terreno che di sopra è buono, e sotto cattiuo, zappandolo, ò vangandolo in modo che smonendolo à dentro torni di sopra la buona, e sotto vadi la trista.

Desiderano le Viti il terreno in tutti i modi di buon fondamento, & che sieno siti in fondo simili à se medesimi. Onde è che nel paese di Roma, sendo à poco più d'un braccio il tufo, sieno i vini Romaneschi, & di poca durata, se ben di buon sapore, & perciò molto atti à far buoni i Ralpari. Nel cretoso rade volte piglion bene, pur la terra che ha di sopra arena, e di sotto creta, gli produce assai acconciamente. & in questi terreni così malageuoli à apiccarui i magliuoli si possono piantare delle barbate; si come ne paludosi & all'acque sottoposti. Le barbate è ben poruele senza potarle, e'l secondo anno riempierle di terra. & gioua ancora à gettare fra la creta assai letame, & nel fondo della fossa quando si lauorano, del altra terra. Doue sono lasfi in abbondanza conuene scemargli, & doue non ne sono, fa bene porre intorno al piè de magliuoli tre ò quattro pietre viue per la ragione che si disse di sopra. Perche è bene sempre che si fanno i diuelti cacciar delle pietre in fondo delle fosse, & massimamente ne piani, come sempre anche ponendo in fosse, fognarle sotto con le lastre, accomodandoli in modo che non pure l'acqua, che pioe; ma tutta l'humidità si scoli, & tanto si faccia ponendogli nelle buche, & tutto più assai ne' piani, spiagge, e colte, che ne' colli solleuati ò monti. Et facendo le fosse si getti la terra buona da vna banda, e la cattiuà dal altra, à fin che questa rimanga di sopra, e quell'altra si stenda su le radici. Tra calcinacci e rouine, pur che vi sia alquanto di terra, prouano le Viti bene; & tutte quelle che fanno l'vna di granello tenero stanno bene piantarsi in terreno renischio, & rendono buon vino, & massimamente hauendo sotto acqua dolce. La terra che iuccia prelo l'acqua è conueniente alle Viti. La creta rossa, l'argilla e'l genio, che la rattengano, è cattiuà. Doue è stata altra volta vigna è male ritarla, per le radici restareui, & pel terreno indebolito.

Fogne vitissime al le viti.

Bene adundue è, eleggere il terren crudo, nuouo &

l'acqua

saluatico, ò sia di sterpi, di macchie di roghi, o prato, ò di bosco, di querce, più che di cerri; & fuggghinsi sempre più che le ginestre, oue nascono le felci, che, oltre à che, come è le tignamiche e'l cesto, danno indizio di cattiuu terra, non si sbarbicano mai. E i magliuoli che si piantano ne' piani, non si mettinno à giacere come si può far ne' monti, e nelle spiagge, mentre si fa il diuelto; perche essendoui sotto il pancone, non si smaltirebbe l'acqua & starebbono di continuo molli le barbe, che e' mettessono, & per consequente in breue tempo si marcirebbero.

Modo del
diuelgere
la terra per
le vigne.

Considerato adunque bene, secondo l'osserruazione degl'ordini sopradetti, il luogo del sito à proposito per le viti, accomodandosi sempre nel meglio alla qualità del paese, & determinato lo spazio, che si desidera per essi, conuiene da quella banda, che torna bene à mano à coloro che hanno à lauorare, dar principio à diuegliere il terreno, doue elle hanno à stare. Facciasi adunque la fossa quantotiene la lunghezza di detto spazio destinato loro; & se non è molto grande, & disagioso, si può far portare dal contrario lato del vltima parte del Diuelto di fuori, per riempiere l'vltima fossa d'essa, con Barelle, ò carrucci pel sodo, e se è gran paese, si può gettar fuor del diuelto da quel medesimo lato, & lasciarlo stare sopra la fossa dal lato di fuori, & farà argine, a piè della siepe, che vi s'ha à porre; Ma meglio è farla gettar discosto, sparnazzandola nel terreno che appianandouisi la vi si smaltisca senza far risalito: Ne si metta mano à così fatto lauoro, quando la terra è non solamente molle; ma humida: Perche essendo humidiccia la terra, quando la si diueglie, sangosa, ò bagnata affatto, soprauenendole grossa pioggia in zuppa in guisa, che non dopo molto tempo soffoca i magliuoli di modo, che non vi prouano, perche non s'addomesticano mai con quella terra rappallottolata, e zotica; però è di necessità eleggere giornate serene, & asciutte; E volendo farlo d'Inuerno, è buon fare quando tira tramontana, & che si vegga il terreno col essere inhumidito & rammorbido dal acqua piovana, rimanere asciutto, non essendo mai bene trasfinare il terreno molle, ne per questo, ne per altro. Perche volendo assicurarlene, la diritta è far tutti i diuelti di Estate;

nel qual

nel qual tempo s'innoce la terra al sole, fo: se più che per i fredi li diuenendo cotta e stricolata, meritando d'esser sommamente lodato quel diuelto; la terra del quale sia ridotta quasi in poluere, & che sia più à dentro sempre di quello che hanno detto gl'antichi, & che da noi si dirà; Perche nel terreno sodo che rimane sotto la terra smossa del diuelto non fatto bene à dentro, si generano molti vapori; percioche le humiditadi de le sustanze mischie, & impure, che son generate dagl'elementi con l'aiuto del Sole, e degl'altri pianeti, & del istesso Cielo, non possono penetrare nelle viscere della terra, che non è solleuata, e mossa così bene come in quella che è per contrario; ne meno vnire insieme la massa delle barbe, e fomentarle al terreno, come quando sia il terreno profondissimamente diuelto: Ne è assai anche il diuerre la terra così à dentro, à volere hauere le Viti fertili; ma bisogna ancora che i contadini vsino grandissima diligenza in diuelto sottilmente; accioche non vi rimanga ne sassi oltre à modo grossi nel mezzo, ne sterpi, ne zolle grandi, ne piccole, che non sieno di sfatte, e sfarinate; perche questi impedimenti non lasciano poi accostare la terra cotta a magliuoli, i quali non essendo bene stretti, e serrati, da quella ammozzolata, riceuono così il verno come l'estate notabilissimo danno, e mancano di venir rigogliosi, e di tanto frutto. Dee adunque la prima fossa detta esser larga due braccia, e fonda tre, se sia in poggio, pendendo se npre nel più se sia ripido, e scaiezzo, e nel piano due in circa, secon lo che si cognosce esserui meno ò più d'humidità, & che vi si ritroui vicino alla cima del terreno il pancone, che sono due cose oltr'à modo alle Viti nocue, & nel far i diueltri l'vna e l'altra agiuolissimamente si conosce. Ne viene accanto il douer fare l'altra fossa, rasente alla fatta, la quale si può farlo col Marrone soggrottare per spedire il lauoro con più prestezza, che così capoleuerà il terreno sinosso nel fondo della fossa, douz cascato se non è ben disfatto, e diuenuto come lauorato nel cadere, si dee quindi tutto con la zappa ò vanga minuzzare, & prestamente rilauorare. Dipoi si ha a ritrouare con i ferri il terreno restato sotto al rouinato sodo, & quindi con la vanga, ò zappa,

Magliuoli
si deono
metter nel
diuelto se-
za il vec-
chio ch'a
muto mal-
lo.

pa, e pala ri'urlo al piano in fondo della fossa mèza ri-
piena, gettando sopra il terreno à quel ragguaglio, e di
questa maniera s'anderà seguitando di diuerre tutto il
terreno di quello spazio, che s'è deliberato per la pian-
tata della vigna, auu. itondo, che è meglio, massimamente
nel poggio, monte, spiaggia, colle, ò collina, plantar di
mano in mano che si mandano giù le fosse à riempire
l'vna con l'altra, i magliuoli, che poi spianato il diuelto,
come s'è detto, porgli con la gruccia. Spicchisi adun-
que, se sieno stati tagliati dalla vite con esso, quel poco
di legnetto, che si chiama il vecchio, e gl'antichilo chia-
mano mallo, cioè martellino, conciosia che rimane n-
do appiccato tal ceppetto, stando poi sotto terra; infra-
cid; onde è le barbe che mettono al capo del magliuolo,
che son pur assai, toccandolo ancora esse si guastano, pa-
tiscono, & infracidano.

Magliuoli
come si pò
gano ne di
uelto men-
tre si fan-
no.

Appresso a questa diligenza non bisogna pretermet-
terne vn'altra più importante, che è d'osservare, che
quando si piantano nelle fosse i magliuoli, si pongano à
giacere vn certo che à discrezione nel fondo d'esse, di-
rizzando il resto al aere, affine che più ageuolmente hab-
bia à poter mettere più quantità di barba, sendo che
quanti più occhi hanno i magliuoli sotto terra, più bar-
be mettano; e tuttauia nel fondo del diuelto di fossa in
fossa si gettino de' sassi, se non ve ne sieno, portati d'al-
troue, e se ve ne sieno, disporgli la maggior parte nel ter-
reno, sì che pochi ne rimanghino fra la terra di sopra e'l
fondo. E facendosi per piantar le Viti fosse aperte (per-
che ancora questo si costuma per abbreviare il lauoro, e
risparmare spesa à fare il diuelto; ma conuiene che sia
più buon terreno per loro, e loro appropriato, & che l'a-
mino di natura) ò per diritto ò per trauerso del campo,
che s'è destinato per vigna (come venga meglio) siano
aperte bene di larghezza in bocca di due braccia e me-
zo, & in fondo vguualmente, tirate giù, e soggrottate poi,
quando vi si piantano i magliuoli dal vna e dall'altra ban-
da, minuzzando, e tritando loro addosso tutta la terra,
& questo ancora con che le si riempiono, & sieno cupe
in poggio tre braccia, & in piano poco meno, & getusi
lontana la terra dal orlo della fossa vn braccio, la buona
da vn

Fosse per
porre ma-
gliuoli di
qual lar-
ghezza, ò
profondità
conuié che
sieno.

da vn lato d'essa, la cattua dal altro al medesimo modo, affiache quando elle si riempiono, in piantandoui i magliuoli (osseruando sempre, nel poggio, spiaggia, monte, colline, e colli di mettere vna particella di esse sempre à giacere) la buona getrata su, e l'altra degl'orli delle fosse, disfacendola, e tritandola, si possa mandare al calcio de' magliuoli, come di sopra fu diuisato, & poi la cattua o non buona sopra, che col tempo incoecendosi ella ancora a' Soli, e confettandosi a' freddi diuenti buona hauendo auuertenza di porre nel fondo buona quantità di sassi, accozzandogli in foggia di fogna, se si cognosca, che l'acqua vi coui, o sia punto acquidrinoso il terreno, se no, alla confusa: Dipoi gettisi sopra sassi, tanto che si ricuoprino, terreno di quelle sponde delle fosse, che è restato sodo o buono, e sopra questo piantinsi i magliuoli, con dar loro al calcio, se sia luogo oltre à modo magro, terreno mescolato con letame vecchio stagionato, o fociuini, o vinaccie; che ancora questo fa lor bene; O veramente loppa e pula di biade, o di grano; ma che sia marcita d'vn anno, o di due, & ciò fa di modo germagliar le radici per esser materie calde, accompagnate dall'humidità della terra, e vigor del Sole, che opera à farli più presto fruttificare; massimamente se sia marcito allo scoperto, e non sotto gl'animali, si come quelle pietre posteui in fondo non più grosse d'vn'acio marzolino di quattro libbre non solo manterranno fresche nel gran caldo le barbe delle Viti; ma vi riuisciranno di vini assai migliori; E le gemme delle medesime Viti indugiaranno d'anno in anno à metter sì che non faranno offese da freddo che lor sopraueniga, E bene ancora cacciar nelle fosse, sterpi, ricci di castagne, manne di farnenti o fascine, che mantengano il terreno solto, e sospeso da poterui meglio abbatigare, si come giouerà ancora non riempier la fossa tutta à vn tratto; ma lasciare d'anno in anno sino in tre anni à macerar quella terra sode degl'orli, e stagionata gettaruola dentro vn poco per anno, si che il terzo anno venga colmato & pareggiato il terreno; E posto, come s'è detto, i magliuoli nel pian della fossa si lascia loro due occhi, di poi strappandoli con le mani, si leui loro la più debil messa, & tirata innan-

zi l'altra, tagliando di sopra l'auanzo del magliuolo se-
 sia la prima, le nò senza toccarlo; si conduce alla sommità
 della fossa, ponendo à tutti vna cannuccia di paletto, e
 zappandogli ò vangandogli ciaschedun mese, sbarban-
 do l'erba, si che siano congruagliati al terreno; Ne prima
 che al fin di maggio si dee troncar quella messa più de-
 bole, con lasciar l'altra, e più ancora fin che quella mes-
 sa sarà inuiata à farsi lunga; perche allora non germo-
 glierà più, & al febraio seguente si taglia via quel poco
 di messa, che auanza sopra il magliuolo col pennato, ac-
 cioche crescendo il fusto, e quello di compagnia, diuen-
 tino vn medesimo piede. Ancora deesi lauorare il ter-
 reno intorno à detti magliuoli. il primo, e gl'altri Anni,
 Ma meglio sarebbe zappargli, ò vangargli ogni mese;
 questo in piano, quello in poggio, & così tutti gl'altri
 magliuoli, piante e vigne, cominciando da febraio fin
 per tutto ottobre, ritornandoui parte del lor terreno at-
 torno da maggio fin per tutto agosto, affin che se non
 siano trafite dal eccessiuo caldo le lor radici, e poi col-
 marle con la marra inbanzi al verno, & aprirli poi fuo-
 ri alla primavera, lauorando allora attorno bene, &
 nettandoli dall'erbe, con tagliar lor via tutte le radici,
 che saranno fra le due terre, con metterui; ma vn poco
 discosto dal suo piè, il suo palo, che la vi si auuezzi à an-
 dar su; Ma perche queste Viti haranno due anni: al al-
 tro vegnente febraio si taglino di nuouo sopra' due oc-
 chi, e dipoi vi si mettano i pali, che loro bisognino vn po-
 co grandetti, & come quelle due messe siano cresciute vn
 dito, si leui la minore; ma se'l piè sia gagliardo, lascinsi am-
 bedue, tenendogli netti da ogni altra messa, che vi si infra
 mettesse, e spuntando ancora quelle, che vi sono, per che
 si faccia tutt'vna. E perche al altro febraio haueranno
 tre anni, si può poi lasciar loro ambedue le messe, tiran-
 dogli inbanzi à guisa di Vite fatte, e da fruttificare secon-
 do il rigoglio che se le vede.

Come si
 deua go-
 uernare il
 magliuolo
 posto il pri-
 mo anno.

Come si
 deua traf-
 finire il se-
 cond'anno.

Come si
 deua aré-
 dere il ter-
 zo anno.

Ma le buche che per li campi ò luoghi della villa per
 piantare le Viti occorra fare siano quattro braccia per
 ogni lato, e fonde tre in monti, & in piano poco manco,
 gettando pur la terra lontana dalle sponde vn buon brac-
 cio, per poter poi, come nelle fosse riempirne quanto più
 si può.

si può della buona. Et auuertasi che si piantino così fatte buche per frutti, per Viti, à far bronconi tra l'vn fruttuoso, e l'altro. Nello scompartimento de' campi, si riempia il fondo di sassi ammonciati in colmo: a fin che l'acqua scoli, & non coui e stagni, à fare infracidare le radici, come chiusa in vn vaso. Et si deono fare queste buche così grandi perche altramente le radici vrtando nel fondo non si dilatino; per ciò è bene ancora questo, in piantando foggrottarli. Ancora s'ha ad auuertire ne' paesi di sito che v'è gran calata, e scoscesa, e ripida, oue s'hanno à por Viti, che ad ogn'ordine che d'essi si ponghi in filo, & ancora à Vigna, fare vn muro à secco, grosso à scarpa, che sostenga il terreno di maniera che piovendo ancora rouinosamente non l'habbia à portar via. S'accostuma ancora in molti lati d'Italia e fuora, in monte, & in piano doue s'hanno à piantar vigne, non diuerre tutto lo spazio d'esse, ma in quello far assai fosse larghe, l'vna dal altra lontana due braccia, & mezzo e tre, & porui i magliuoli; ma di questo modo, trouando presto il sodo, non profittano à vn pezzo, quanto quelli de' diuelti liberi. Ma se elle saranno fosse ampie, piantate con la regola di sopra, verranno bene; ma non mai tãto quanto, ne' diuelti, doue la terra, è tutta smossa, e radici largamente vagando possono abbracciare il tutto. Hora volendo pianta e al febraio lauorisi il terreno al ottobre, se non si sia prima di estate potuto lauorare, e volendo piantare al ottobre, sia lauorato prima al agosto a' meno, se non si sia fatto di primavera: Et come si sia, non si maneggi mai la terra altramente che asciutta, & à tempo asciutto, per le ragioni, che furono di sopra recate. Si come non si pianti mai ammazzato, & con tempo piovoso o inhumidito. E di qui è che la prima cosa che ha à fare vn valente Agricoltore volendo ben coltivare e trattare, e tenere la sua possessione, si è pensare a' modi di sanarla dal acqua, & da ogni suo gemitio, così della piovana, che ella non nuoca a' campi, come alle pozze, & acquatrini di essa & à quella delle vene sotterra che non a' pariscono all'aere, & dar l'vsita à tutte, con far buone fosse scoperte, ò fogne aperte in pozzi smaltitoi, ò chiasiaioli secondo i lui, e che ricercano i

Formelle
per Viti.

Fosse per
Viti.

Prima cura
del valente
agricoltore.

Fichi non
sono da
piantarsi
nelle fosse
delle viti,
e perche.

passi, riparando con matra secco et aluolta con i fatti di calcina, & casfare il trabocco del acque, facendo fare assai, e buoni acquai per i campi, e fosse sognate per dare lo s'gamento al acque, & con fare ne' luoghi da smaltire buoni acquidocci con i suoi scolatoi ben sognati, & con ordinare le fosse per i frutti, e per le Viti similmente con capaci e larghe fogne, & massimamente ne' luoghi dove concorra molta acquazzione. E di questa maniera sanificando i campi. Et in questo bisogna vedere di piantarui ogn'altra cosa che fichi. Perche in poco tempo seguendo la conformità della lor natura, tureranno con le loro radici la figna, essendosi trouata ne condotti del acque giù per li doccioni vna barba di fico più di cento cinquanta braccia lunga, che lasciatafi ingrossare habbbe guasto affatto quel canale. E volendouene pure piantare, per esser luogo fresco, faccianfi per loro le fosse più spesse, & pongansi vna fossa di fichi, & vna no; Et per esser questa vna delle grande importanze che risguardi l'ottima coltiuazione de' campi di lenare ancora l'acque stagnanti, ò che vi vengono, ò che vi nascono, & couano, conuiene perui cura con ogni diligenza prendendo esempio dalla natura, che così como l'huomo, che non può orinare sendole impedito le strade di ciò, si fa spacciato; il simile auuiene alla terra & a' campi, che se non si purgano dal acqua, rimangono infermi, & sono morti non rendendo frutto ò poco, & i posticci vi vengono meno, onde è di necessità hauer l'occhio à rimetter le fosse a' tempi per daresto ragioneuole al acque piovane che rouinano i campi in poca dotta, & portano sempre via il meglio del terreno che le dilauano, & douunque elle fanno questo cattiuo effetto si dee auuertire di lauorarui al tempo asciutto, & quando altrui si crede che non sia per piovare, & tanto più si dee esser cauto in ciò, & accurato, quanto più si desidera in tali lati di porui delle Viti, le quali per esser di natura humorose hanno à noia l'acque, & si vede per isperienza, che ne luoghi humidi fanno cattiuo il vino, & così per contrario, & così per li seminati, & per li frutti i luoghi pantanosi non rendono; Perche per rettificarli conuiene tal volta fare grandissimi fossi aperti, che isboc-

chino

chino in laghi & fiumi vicini, & che sien atti à ricever: in se tutte le fosse che son fatte per sanificare i campi, e le campagne occupati dal acqua, & i paduli; Ma quanto alla bontà de vini volendo cultiuare à Viti, io ho per costante che chi desidera buon vino ponga i vignazzi in lato montuoso, e pieno di sassi, ò grandi ò piccoli, Quelli poi che brama d'hauerne assai ponga pancate, & Anguillari in piano in lati grassi, mettendo i magliuoli più radie discosto che altroue, ò si vero a bronconi per i campi, ò le mandi in pergola, così mezzanamente alta. Perche la Vite oltre al cercar tuttauia con i tralci di allargarsi e distenderfi, e vaga d'abbracciar molto paese, & massimamente in alto;e quanto più va alta, tanto più frutto getta; ma di sustanza più debole e minore; e tenendola bassa à vso di vigna, se le viene à torre il suo proprio, & è forza che ella faccia poco in tal lato; ma buono. La Vite in se ha questa natura, che ella vuole stare insieme Vite con Vite; come in vero è cosa naturale di tutte le piante d'ogni genere, & à voler far buon vino, non vuole la Vite partecipar di niente altro che di essa Vite, & di essa sostanza di Vite, per esser la Vite e'l vino tanto genule, delicato, & attrattiuo, che ogni minima cosa lo guasta, ogni seto, e sapor piglia, di quel che vi si mescola ed incorpora, ci trattiene: Et non che altro offeruifi, che nella vigna doue il terreno produce la Marcocella, quel vino saperra del istesso tristo odore di Marcocella; ti che come s'è detto Vite con Vite & vino con vino in gran quantità insieme, & hauei gran cura a' vasi, ò siano di terra cotta inuetriati, à v'sanza di Spagna, oue i loro potentissimi vini Secchi, Sanmartini, e di Riua d'Aia ra chiui con la bocca ferrati, e stipati di pece, dal dì che a' Principi, al i di quel paese sia nata vna figlia, gli tengono sigillati, fin che si sposi, & gli trouano tuttauia abboniti. Ancora si dee stare auuto reho a' Tini che non piglino seto cartiuo, & si conseruino con buono odore, come tutte le botte, e barili & bigoncie, sopra tutto procurando ch'elle non sapino di muffa ò piglino il secco, che non ne vanno queste due cose se n' colassiarle, & leuarne anche buondato, e volendo sperimentare le differenze delle nature de vini fatti in diuersi lati, &

Vite vuol
esser sola
posta con
Vite.

Per ricorre
poco ma
buon vino.

Per ricorre
molto ma
cattivo Vi-
no.

Seme ve-
runo non si
patisca se-
minato fra
magliuoli.

di diuersa maniera di vigne; facciali fare vn Tino d'vno di vigna, & vno d'vne di pancate, & tutte di poggio, e d'vn medesimo paese, & facciali pruoua di qual sia migliore d'ambidue essi vini che senza dubio sarà migliore quel della vigna, piglisi poi l'vua d'vna pancata o anguillare di tre filari, & quello del filar di mezzo si metta dispersè in vn tino, & in vn altro pongasi quello di due filari dalle prode, & facendosi la esperienza qual sia il migliore, sempre si trouerà il vino del filar di mezzo esser più buono, più sano, più netto, & più saporito, & di più bel colore che quella de due filari di fuore, perche viene a partecipare del grasso del campo, & quella di mezzo non v'arriua; ma del sapore, odore, colore, e bontà delle Viti medesime, facciali paragone del vino medesimo de' bronconi, e de cappellacci, & delle altri con quelli delle pergole, & per concludere chi vuol buon vino, ponga le Viti in luoghi montuosi, secchi, & asciutti, buoni, e prini d'ogni gemitio & mollor d'acque stagnanti, & chi assai vino, pancate e bronconi, e metta in pergola. Eben vero che le vigne ogni dì vengono à noia a' mezzaiuoli, perche rispetto à quelle le fanno poco vino, & chi n'hà, & chi ne planterà, & le faccia à sua mano ne farà bene; ma chi le lascia à grido di villani getta via la spesa, & hauendo durato la fatica in darno, le vede tosto mal-condotte consumarsi e finire, & massime quello di poggi & monti; percioche in quelle di piano interuiene il contrario, perche si mantengono le vigne & le pancate si spengono. & tosto che sia la Pancata o la vigna in essere, à due cose bisogna hauer gran cura l'vna di non lasciar mai seminare su colti semente di sorte alcuna, come fanno molti imprudentemente carote, pastinache, radici, bietole rosse, & simili, perche i magliuoli col nutrimento che leui loro, ne patiscono troppo; La seconda, è di non vi lasciare trasporre pianta di sorte alcuna, & massimamente cauolini, spigo, ramerino, e salvia, & simili cose calde, perche spolpano il terreno, & peggio di tutto, le zucche, cocomeri, poponi; Ma il prezzemolo, e la lattuga seminataui, con la sassettica, non gli farà notabil danno, come qualche rapa, e radicchio. Quando egl'è tempo di potare, facciali staccare i magliuoli

gliuoli per porghi à Luna crescente, passata la Luna di gennaio & quando airiui alla Vite, la prima cosa squadrata tutta, & scorgi come possa battere la potagione; & lasciale il suo capo, & se questo truoui lungo, come da prima si disse, spiccane il magliuolo, se no, l'altro che gli viene appresso, che s'ha à spiccare per ordinario, & è il vero Magliuolo, & oltre alle condizioni dette di sopra, sia mediocrementemente fortile e non grosso, ne broccoso, sodo dal basso, & non dalla vetra, & legando insieme i magliuoli che si son così trascelti, auuertiscasi che non si strofini l'vn occhio col altro ò si soffregghi, & se s'habbiano à trasportare qualche poco di spazio da lontano, pongasi vn panno lino molle, che di quando in quando si rinmolli in su la tagliatura, perche secondo lo spazio lontano si rammorbidisce; guardisi dal Sole, e massimamente dal vento di mezo di, e tramontana; Habbiassi ancor cura, che e' non habbia rimettitici su pel tróco d'altri tralci, & hauendogli, lascinsi stare, se ben fossero rigogliosi oltra modo, Ne se ne tolga mai che vn solo per Vite, & del primo, o quel primo dopo'l primo, & offeruisci questa Regola da chiunque vuol del vino; Perche gl'altri fermenti, ò indugiano à farne vn tempo, ò ne fan poco. Oh quante volte auuiene che circondando minutamente il padrone la vigna sua, troua molte Viti che non fanno Vue mai; & di quelle che non fanno se non raspolli, & non si rinuiene chi sappia darne la ragione, & pure è questa, che il primo tronco che si lascia alle Viti, e il vero capo, & il secondo viene à essere il vero magliuolo, che produrrà vua assai e presto, il terzo ne farà; ma tardi, e poca, & in raspolli, e rada, il quarto non mai, & chi non lo crede ne puo far la pruoua; onde si cognosce manifestissimamente quanto eni chi pone tutti i magliuoli di vna Vite, che vi truoui; da questo per certo procede.

Magliuolo
quando si
deue staccare.

Viti, onde
auuenga che
sieno ò in
fruttifere ò
meno fertili.

Et chi vuole ancora auanzare in perfezzione questo documento quando le Viti son cariche d'vue segui le più cariche d'esse, & in qual magliuolo, & da tramontana, & pigli di quello. Et se conuiene che sia magliuolo di Vite che s'habbia à portar di lontano assai (oltre à quello si disse (empiasi vn corbello di terra cotta buona, &

Barbarelle
di Viti, e
modo per
attaccarle
facilmente.

na, & facciasì per disotto & disopra pel mezo passare il fermento, e poi doppo vn'anno si tagli di sotto al corbello & in esso & con esso si pianti, & mettauisi al ottobre eate le foglie. & se vorrai farlo attaccare in lato humido, come nelle corti delle case, & ombroso e difficile, fa la barbata à questo modo: In vn orcio, & ponlo in quello, & con quello inclinato così ancora; ma in terra ferma, si fanno le barbate per ogni sicuro uso da trapiantare, auuertendo, che se s'ha à piantare in collina dei farne il sementario in collina, se in poggio, in poggio, se in monte in monte, così del asciutto, caldo, humido, secco, hasi à osservare. Et tuttauia nel più magro, secco, e stentato luogo della possessione, & ciò s'ha à fare sul diuelto, ò nelle fosse al modo detto di sopra, solamente non s'hanno à cacciar tanto sotto; perche di lì à poco si possono più ageuolmente leuar via, perche non ha à esser quella la stanza loro, ma vn deposito. Ancora volendo piantare in sul diuelto di monte (perche in piano si puo adoperar la gruccia) mentre si fa, senza stendergli nella fossa, & di mano in mano, piantandoli riempierli; si fa d'hauere vn palo di ferro voto uguale in cima come disotto dalla punta; a fine che fittolo in terra faccia il buco col cauarnelo dentro di se, & non stiuandolo dalle bande, come fa il pa' o pieno, e massiccio; gettisi in fondo di quel buco, sei granelle d'orzo, & riempiasi il pertuso, di terra cotta, o poluere di terra buona, ò arena, ò vinaccia, in parte pianuogli bene attorno la maniera & così s'attaccherà sicuro, & i magliuoli si tralegghino d'ottima bontà di forte di Viti, & variati, come auco di diuersi s'ha à piantar la vigna, perche se vno non proua in quell'anno fa l'altro, & vi proua. Ne mai piantando magliuoli si potrà, che sieno storti ò ammaccati per porgli, che ciò gli danneggia, e fa marcire, & se pur conuiene per attaccargli alla gruccia estringerli già attorcergli vn poco, sia fatto dal vltimo intorno al occhio; Ma adoperando quel palo voto, non occorrerà, & massimamente se si faccia fabbricar grosso, quanto vn braccio, e lungo al bisogno; & nel terreno sassoso, si faccia fare vn ferro sodo, à uso di succhiello in punta che discosterà i sassuoli che egli intoppi sotto, lasciandoli aperta

Palo di ferro voto dentro per piantare magliuoli.

Piantagio- ne de' magliuoli in varie fog- gie.

tura è spedita da mandar giù il magliuolo, il quale si caccia e ponga giù sempre diritto, se non se quando si pone quani si riempiano le fosse vn po à ghiacere, come da prima si disse; Ma ponendolo torto da quini in sù, s'offende poi troppo à scalzare, e zappare, vrtàdouisi dètro, Se'l terreno sia secco, & caldo, ò estremamente magro oue si pianta la Vite, non si riempia affatto la fossa, ne meno il pertuso sopra il diuelto si riempia tutto à vn tratto; ma di tempo in tempo, secondo prende l'humore e'l vigore in se; Ma se sia humido & freddo e grandemente grasso, riempiasi affatto, & si rituri ne' diuelti. Et in tutti i modi che le Viti si piantino, ò fosse, ò diuelti, ò altro doue hanno à stare sempre, si piantino tuttauia doppij i magliuoli, & afferratoui l'vno, e l'altro, leuissia il men vigoroso, e vegnente, & quello si metta in vn altro diuelto à parte per barbare, mettendoli lontani l'vn dal altro vn terzo di braccio, e non più, & così s'harranno barbate fatte di due anni. Ne' luoghi aridi & asciutti, secchi, & caldi, è meglio piantar i magliuoli nel Autunno per far barbare, & vigna; Perche non solo queste; ma tuttel'altre piante che si pongono al Autunno, oltre alle ragioni dette di sopra, godono nel terreno, per petuo lor deposito & naturale, il beneficio di tutto'l verno addomesticando in quel tempo le lor barbe con la terra, e traendone quel humore, che è loro abbastanza, con esso intrattenendosi, per germinare à Primavera, nella quale, piantandosi, le lor barbe non hanno molto tempo à distendersi, e farsi amiche alla terra, & in vn tempo hanno à far due effetti, metter sotto le barbe, e mandar fuor sopra le foglie. E buona piantata dal fin d'ottobre fino à gennaio à Luna crescente, & à Luna scema hanno à essere staccati i magliuoli, così per la primavera, nella quale conuiene, subito spiccati dalla Vite, piantargli nel terreno per far buone barbate; perche haueranno maggior vigore e forza à metter sotto e sopra che non gli itati colti: tenendo sempre a mente, che i magliuoli che hanno gl'occhi più fitti, sono più fertili, che gl'altri, facendo sotto terra più barbe, e fuori maggior messe e vue. Et il tempo vero dello spiccargli dalle Viti è quando cominciano i sarmenti ad hauer piaghati vn po.

Coltiuazione delle Viti.

●●

I magliuoli condotti da lontano, se si vede che egli habbiano patito, tenendogli nel acqua, rinnigouranno. Sotto terra si leon ricoprire almeno quattro occhi: im-
piattrandogli con la bouina, oltre che gli aiuta a fizzare, gli difende da' Vermini.

Scrivono i Greci che le ghiande sfracellate alla grandezza delle faue, sparse intorno alle radice dei magliuoli danno abbondanza di frutto, e giouano all'inuecchiare il vino; Il medesimo s'afferma delle vinaccie; ma semplicemente l'arena posta in modo che la circondi i primi occhi del magliuolo, senz'altro gli farà metter radici, & appiccargli a sufficienza. E volendo fare vn semenzaio che incipo di cinque anni dia ogn'anno assai barbate; diuisi il luogo destinato acciò, più tosto diuelto che altrimenti, & se no, compartito in larghe, grandi e spaziose fosse lontane l'una dal altra otto braccia del altezza d'una di sopra, ripieni poi, quando si piantano, ammez-
zati di più, quivi si ponghino magliuoli cappati lontani l'uno dall'altro vn terzo di braccio, & alleuinsi poi di tempo in tempo con i suoi paletti sempre secchi, che i verdi che s'appiccono, o pali, o canne, sempre fan nocu-
mento. Et come egli haranno tre anni finiti, si come s'hauerebbono a poter in foglia di Viti fatte, si volgeranno due, e tre di quelle sue messe sotto terra per piedi di Viti crescendole poi d'anno in anno, secondo che vederassi, che i possi sotto mettino più gagliardo, sotterrando gli in quello spazio del ottobre, vn piede sotto, & lungi dal altro l'uno tre braccia; Poi essendo le Viti da Tramontana verso mezo dì per dirittura, si valgeranno verso Oriente tagliandoli due occhi sopra la terra, accom-
ciandoli in modo che si possino lauare, e parlare, & che l'una vetta non noi l'altra, come sotterrando il primo magliuolo lontano dal suo piè vn braccio, il secondo due, il terzo tre, & il quarto solamente vno; il quinto due & il sesto tre, & sempre a dirittura, & di questa maniera niun magliuolo occuperà l'altro, nè cima di due occhi sopra terra darà noia all'altra; anzi appariranno distintamente tutti palati, & quando cresceranno in maggior numero, gli sotterrerei fin al doppio anche più spessi lasciandoui per ciò delle messe traueise che facciano ma-
gliuoli

Gouerni-
me richie-
sto a ma-
gliuoli.

gliuoli per l'anno seguente, che se bene saranno lontane da terra vn piè, ò mezzo braccio, si zapperanno ò vangheranno ageuolmente, dando lor sempre vn po d'aiuto se sia terreno debole, ò troppo magro di sterco di bue, di pecora, ò di porco, ò di foglie d'arbori, come quercia, & cerro, sopra le quali habbiano stallato le capre, ò altri armenti. La colombina è caldissima è molto à proposito à far germugliare le Viti presto; ma nò è poi buona à migliorare il vino, che fa il contrario: Ottima cosa farà loro l'orina vecchia marcita, & se manchi sterco i fauuli, e fusti d'altri legumi faràn buono effetto, riparando ancora dal freddo, e da gl'altri animali reptili se sieno di lupini. Il seminare ancora tra esse all'ottobre vecchie, faue, & lupini; & di quini, à tre ò quattro mesi vangargli sotto giouerà loro, & vn pugnello di lupini cotti, dati attorno al piè, gli fomenterà grandemente, come ogni sorte di letame stagionato, che si dia loro, & auuertendo di non ne mettere di alcuna sorte su le barbe appunto; ma lontano da essi, e dal tronco sopra esse, e così a gl'arbori sapendo che nella terra arenosa è miglior quello delle pecora, che altro, & pure ancora di capra farà bene; pur che nello scalfare s'auuertisca; che la terra che è di sopra vadi di sotto, & così si muti, & rinnouasi à

Lauorare
i magliuoli
quando
o come
deua.

Magliuoli. & hauendo riguardo che col lauorar loro attorno gli, non s'offendano, ò se si fa quando cominciano à muouere, non si squotano gl'occhi, ò si soffregghino; Imperciò è bene anticipare al zappargli ò vangargli, & lo scalzargli d'attorno è da esser cominciato da tredici d'ottobre, sì che auanzi la bruma; & s'habbino scalzati.

Zappare, e
scalzare le
viti, quan-
do si dea
fare più ac-
conciamen-
te.

Dopo la bruma zapparsi ò vanghisi intorno allo scalzato, & intorno al Equinozio di Primavera paregg si tutto'l voto dello scalzato; Intorno à mezzo aprile ammassisi la terra intorno al pedale; Di estate sarchisi spesse volte; & quando al ottobre e' si scalzano, & si scuoprano le loro radici & si spurgano, e nettano dalle barbaccie destramente col ferro, si ricorda quelle barbettes che hanno messo l'estate: Perche, se le si lasceranno, la Vite, abbandonate quelle di sotto, di breue vien meno; In modo che quello che si troua di lor melle v' piede e mezzo in giù, s'ha à leuare, & conuiene durare à scalzargli

ogni

Coltiuazione delle Viti.

31

ogni Autunno fin in tre anni, di poi lauarargli al solito; Ma come sieno palati i piedi principali accioche vi vadano fu i magliuoli si volgeranno al febbraio seguente al modo degl'altri, seguitando come s'è detto di laurare le messe sotterrate a' suoi tempi; e poi al febbraio che verrà comincisi à cauare tutti i magliuoli da occidente, i quali per hauer finito due anni, saranno talmente grandi e barbati, che piantandogli altroue, & procusandogli, daranno delle uue in copia a' rami; percioche quando tu gli leuerai per porgli, saranno più belli, che i piantati sbarbati di quattro anni, tanto profittano sempre più in tutto le piante à trasporre le giouani, che l'attempate. Et cauati tutti da quel lato, cacceraì sotto que' tre, o quattro, o sei magliuoli, che vi saranno da por giù per piè, ficendo la buca capace à ciò, & offeruando tanto à quelli, & agl'altri, che a' primi, che è di zappargli o vangargli ogni mese, cominciando da febbraio à tutto ottobre ritornando il lor proprio terreno d'intorno al maggio fin per tutto agosto per difesa del caldo grande, colmandogli poi bene con la terra fin al verno, aprendogli ancora fuori alla primavera con quella vanga como s'è detto tagliando tutte le radiche, che sono à galla guardano di non offender loro il piè: & però sarà bene reciderli col pennato lontano vn dito dal tronco, per non intaccarlo, mettendo à febbraio vn palo o due canne, come sia la costuma del paese: poi al marzo seguente gli taglierai, come s'è detto, nel nuouo sopra due occhi; & allora palerai, lasciando poi la più gagliarda messa à venire innanzi, togliendo via l'altra; poi al altro marzo potrai lasciar due capi per piè; E non è dubbio che quante più volte sien lauorati di mese in mese fin all'ottobre, aprendogli come s'è detto fuor al febbraio & sempre nettandogli, & spurgandogli dalle barbaccie, & leuando ogni mella, che sia nata di sopra sul piè, e tor via i vermini, che appariscono, & le legature, che serrin troppo, operando tutto à Luna f.ema, faranno grande acquisto, crescendo smisuratamente. A tal che à maggio poi si cauno tutti i magliuoli superflui, che si trouino fra la messa delle Viti, lasciandoui i più belli, e necessarij per tirare innanzi l'anno seguente, e per far de' capi per

per tenere indietro, e basse le Viti. E quelli che son pieni di pampani non hanno vna; Al fine poi di questo mele si dee scapazzare tutti i tralci che hanno l'vna, e spuntargli bene.

Semenza i
di magliuoli
di in altra
foggia

Altri hanno opinione per fare il semenzaio de' magliuoli da farsi perfetti à barbate, che si deua prendere degli scelti, & piantargli à vso di diuelto, hauendolo fatto fare per quello spazio che piaccia in lato fresco, affinchè i magliuoli s'appicchino, & in mediocre terreno, perche il caldo non gli anpoi, & habbiano di terreno à migliorare trapiantandogli, & pongonli presso l'vno all'altro vn mezo braccio, e non troppo adentro, affinchè con ageuolezza fatte le barbe, si possin cauare, il che si può fare il secondo, o terzo anno, e trasportarli done s'è destinato, & ne' campi, per fare i bronconi, i quali ò sono fatti di gambali, o rami di castagni, con più forche, che si possa in cima, o di traucelli di quercia segata in foggia d'aguglia, accommodatini sopra cerchi o mezi cerchij à far palloni, e reggere, e dispensare i sarmenti, & da' piè gl'vni, e gl'altri abbrustolati, affinchè cacciata quella parte sotto terra, basti contro all'ingiuria del humido, o vero siccando da capo alla semplice piuoli, o randelli di scopa, corniolo, o ginopro (facendogli ancora di questo che regge all'acqua gran tempo,) restino tra l'vn frutto, e l'altro nelle fosse proprie che nel campo han riceuuti i frutti, o nelle formelle fra l'vna, e l'altra à dirittura, non le ponendo quando gl'arbori; perche ponendo quando loro magliuoli, e non barbatelle, le bestie gli pascono, & nel laorar si guastano, essendo sì piccoli, che essendo Viti fatte, e ben palate s'ha loro vn altro po di riguardo, oltre à che tanto ancora s'innalzano, che non v aggiungono; che quando la Vite, è lasciata, & dal bue massimamente, o dalla capra, che han le bocche velenose, è spacciata; & così facendo lor vezzi il secondo anno, ti faranno dell'vne; & auuertiscasi di porre queste barbate discosto sempre mezo braccio dal broncone.

Barbatelle
come si ci
luno

Puossi fare ancora vn altro modo di far barbate, è quali si fanno su per le pergole, & per le Viti degli arbori con i funtuti delle Viti proprie, pigliando di quelli che sono

che sono accosto a' capi, che s'hanno à lasciare, & nel mezzo della Vite, che tu vuoi acconciare, e mettesi à vso di capogatto nel fondo d'un panier, ò cestino, pieno di grasso e buon terriccio, e facciasi passare per disotto, di sopra, & accostar bene alla Vite, & in calcar quel terriccio tenendolo così sostentato da palo sotto, ò accomodato con corde a' rami del arbore, ò legni della pergola, fin che quel sarmento metta le barbe in quel panier, & il secondo anno fatra la barbata, taglia il sarmento col panier, e pianta nella fossa ò doue tu vuoi ogni cosa insieme; ma questa sorte di barbatelle teme più assai, & esse spolpano le Viti, & le storpiano, perche il rigoglio, mediante quel terreno, se ne va tutto in quel tralcio, e perciò non è da vsarlo se non per forza, volendo (come farebbe à dire) entrare in seme di qualche sorta di Vite notabile, come son quelle che si chiamano Marauiglie, ò vero che fanno l'vua di Ierusalem, che sono grappoli lunghi più d'un braccio, per esser sicuro che ella si attacchi; e questo è più acconcio modo, che per le Viti, e per i rosai doppij da dommasco, & per i gelsomini di catalogna, melaranci, limoni, e cedri si possa vsare. Con tutte queste diligenze che s'vsano à procacciarsi, e prouederli di fare assai barbate, la esperienza dimostra che i magliuoli fanno miglior pruoua per far venire innanzi vna vigna, che non le barbate; Ma queste son buone à esser piantate à canto agl'arberi, lontani due ò tre piedi, come bene lasciarono scritto i Greci; perche lauorando attorno, si possono bene fradicare le nuoue barbe, nate rasente terra, e cauar quelle, che entrano dentro ver l'arbore, che non ne tragghino nutrimento alcuno, e massimamente quando sono olmi, che fanno molte radici, & s'intricano troppo con esso loro, & lo scauargli, e loro, & ad esse intorno spesso, è causa di più frutto. Son buone ancora le barbate per fare appiccare le Viti in certi luoghi pantanosi, e difficili per altro à poter bene attaccarsi.

Ora ogni Vite posta sopra alberi ò bronconi richiede anzi che no, per assai fruttificare, paesi e terre humide, come riuere, piani, acquatrinosi e grassi terreni; auuertendo che se vi habbiano à risedere sotto i seminati, si

Trat. Colt. Viti.

D pon-

dalle vite
alte.

Barbatel -
le di varie
piante.

Viti alte
sopra al-
beri, è brò
coni e lor
coltiua-
zione.

ponghino gl'vni dagl'altri lontani cinquanta braccia ne piani, ne' poggi trentacinque in circa, e lasciando piato sotto à vso di Verziere, si possano piantare l'vno come l'altro vn po più fondi, come farebbe à dire venti braccia. E se siano in terreno humidiccio è bene farle andare su' falci, vettrici, ontaniò simili: Amano le Viti d'andare per poterle accauallare, & hauere il Sole, su gl'arbori, che habbiano le fronde ne rare, ne spesse, come si vede nella pianura di Palermo fa benissimo sopra i Lotti, e sopra i pioppi, Abornielli e frasini; per questa cagione moltoricusano l'olmo, e fanno bene, perche l'olmo mette sotto grande intricamento di numerose radici; con tutto ciò, tenendolo aperto, si può accettare.

Alberi recipienti per le viti su luoghi ritenuti.

Arbori per sostegno delle viti quando deono esser alti il pedano.

Vite quando per necessità si mettono su gl'vliui come si prouegga al disagio dell'vliuo

Se sieno in piani asciutti, e colli, e monti, o spiagge simili son migliori i cerri, le quercie, i frasini, e'l legno santo, e' noci sopra quali vanno le Viti volentieri, i cornioli, e' sambuchi, e sopra tutto l'oppio, è accomodato à tutti i luoghi, e de fruttiferi il ciriegio, e togliendosene altri che sien di frutto, è ben potargli auanti che comincino à dar fuor le foglie, al principio del inuerno, e à Luna crescente, Sia almeno il tronco del arbore che ha à sostener la Vite, nel terren magro, & non così gagliardo al altezza di quanto possa alzar il braccio in punta di piedi vn huomo; Ma ne' terreni grassi & potenti à doppio, e più quanto si voglino alzare, e crescere. Inter- ra di lauoro di Regno di Napoli sù quelli arbori, che sostentano sopra di loro le Viti, che fanno il greco talor- ve le stendono tanto ampiamente, che vna Vite sola rende cinque o sei barili di vino, & in questi si può lasciar più rami, e forche, che non in quelli, & formargli più larghi e maggiori; in quelli più spessi, e ristretti, dando loro il garbo della forma vguale da ogni banda, si che appa- risca l'albero ritondo il più si può; Ma se la scarsità del terreno, e la strettezza del lungo costringa, à man- darle sopra gl'vliui o altri frutti, come si vede in quel di Genoua, oue il territorio è stretto, e'l terreno scarso, non si guastino questi, e tengasi la Vite più rasente al tronco che si può, e vicino alle prime forche, che c'ello surgano sopra'l tronco, & agl'altri si tenghino bene aperti i rami, e so-

Coltiuatione delle Viti.

33

Esfogati, à fin che manco che si può, gl'habbia à occupar l'ombra.

Quando si piantano à quest'vso gl'arbori, se la terra sia calda, e doue possa'l Sole; pongasi à tramontana affinche l'albero, sopra'l quale sia la Vite sparta lo difenda alquanto dal Sole; E se sia freddo à mezo giorno, à causa ch'egl'habbia da quella banda l'albero per difesa, & se sia temperato à Oriente, & Occidente: Siano doue s'hanno a piantar le fosse profonde, come si disse, tre braccia in poggio, & in piano mezo braccio meno, e la Vite si ponga lontana dal tronco vn braccio e mezo, e se riesca in fondo la terra molto humida in scauandola, pongauisi in fondo dello stabbio vecchio, mesticato con terra buona asciutta, e con maggior numero di sassi, e più spessi, ferrati nel fondo, calcando la terra da basso, e sollo lasciando di sopra quello che si riempie, perche l'acqua vi possa penetrare. Alla Vite se ben sia trascelta barbata lunga non si lasci pigliar tutta l'altezza in vn tratto, perche ella resteria sottile e debole; ma si tiri innanzi di tre occhi in tre occhi à poco à poco in su, per darle agio di far buon piè, & ingrossar in più dotte, e così s'offerui, volendo mandar vna Vite sur vn tetto, ò in altezza da coprire con essa vn cortile d'vna casa à far frutto ed ombra.

Alberi
per le viti
& come si
debbono
piantare.

I pali che s'hanno à elegger per le viti, sono vantaggiati di ginepro, di castagno, d'arcipresso, e d'ogni legno che regga al acqua e non marcisca, come il frassino, il pino, il mandorlo, e la scopa; Non è buono ne l'alloro, ne'l fico, ne'l falcio, ne l'albero, che s'attaccano, ne il nocciuolo, che fa i vermini, e seccan le viti; Et tutto si ponghino discosto dalle viti vn piè, e tuttauia secchi, e non mai verdi, e così le canne soppassse, ch'elie non possano mettere: Perche i freschi spoppano il terreno, e danneggiano troppo le viti; e siano tutti sbucciati, con la punta abbrustolata in fondo; quanto vengono dalla terra ricoperti, ne sieno più grossi d'vna picca, ne più alti di meza. Se il paese è freddo fermisi il palo da tramontana; se caldo da mezo giorno; La legatura dee essere di materia arrendeuole, come ginestra, giunchi, e falci non troppo grossi, e con questi non si stringa tanto che recida, & sempre si leghi tra'l vecchio, e'l nuouo, e più in sul

Pali di
qual le-
gname sia
no migliori.

Nocciuolo fa vermini che seccano le viti.

E 2 vecchio,

**Tempo di
palare le
viti.**

36

Trattato della

vecchio, che non in sul nouo della Vite, e le legature sieno spesse. Del legare vi son due tempi senza danneggiar le Viti, cioè, ò prima che comincino a dar fuora gl'occhi, ò dipoi quando le nouelle messe si potranno commodamente accostare, o distendersi a' pali.

**Palo di castagno e
sua natura.**

Il terzo anno leuate le canne farai palare i magliuoli co' pali grossi, come s'è detto, abbronzati, & abbiuciati nella punta, se sono di castagno, sien tutti pedagnuoli tagliati a buona Luna, e senza al ro, siano diritti il più che si può, e guardisi di mettere il pa' o di sotto alla vite vn quattro, o sei dita, à fin che non spolpi, e sforzi la vite, & massimamente sendo di castagno, il quale ha questa natura di attrarre fuor di modo à se, e pongasi da quella banda che e' non le possa torre il Sole di mezzo giorno; & offeruisci ancora questa diligenza nel palare le viti vecchie, e perche elle n'hanno maggior bisogno, e' nostri giouani similmente, e facciasi ogn'opera di palare tutte le viti a' pali, perche accarezzandole con esse te ne renderanno il merito, percioche chi manco spende più

**Canna è
disutil pallo.**

spende, e men gode à lungo andare, perche le canne son vane, & il più delle volte si vede, chela vite regge la canna, e non la canna la vite, se la non si rinnoua, e si fortifica ogni di, e l'effetto si vede à vn soffiar di vento straordinario, che ogni cosa trabocca in terra, e la canna e la vite, e la vite e la canna, e si perde à vn tratto la vite, l'vua, la canna, e la fatica, e la spesa; E perciò quello che si fa, si douerebbe acconciar bene, e con tutta quella diligenza che si può, e s'ha più tosto à far manco e assettarlo bene. Come dice il prouerbio, chi assai abbraccia poco stringe, conforme all'antica sentenzaia, lodate le ville grandi, e coltiuare le piccole, e quel poco che si acconcia bene, renderà al certo più frutto che l'assai che s'assetti ma'e, e massimamente intorno alle viti, le quali vogliono diligenza particolare. Ma quanto alle vigne, bramando vino assai, voltrisi quella sentenzaia à contrario, lodato il monte & attenerciui al piano, nel quale, e ne' paesi vmidì, e sottoposti à pioggia le viti hanno à esser tenute più alte, che ne' colli, e ne' luoghi alti e ariosi, e terre leggiere, e sottili per causa del in marcire, e ne' luoghi alti annalza, secondo la qualità de' siti, ò più, ò meno; Ne' luoghi re-

ghi renistij, e doue sia tuto starinato, come in Cipri, e Cădia, oue fa per terra le viti che producono l'vua di Coranto, si possono lasciare vn po più presso a terra, e quasi su la terra istessa, non infangando anche quella qualità l'vue, e la polvere che le intride si squote, oltre che il bollire che fan l'vue di lor natura ne' tini, leuando in capo, e spurgano ogni ribalderia, che sia all'vue attaccata, e sono certa sorte di viti, che van di lor natura (come quelle di coranto, e le passerine bianche) rependo, e non si guastano. E volendo crear le viti che si regghano da per loro, come in molti paesi si ritruoua, come in Picmon te, in Linguadoch, & in alcuna regione di Spagna, è di mestiero auuezzarle così da piccole, e ciò fare in terreno che sia gagliardo; e doue il paese, e l'aere lo comporti, e da principio fin à sette, ò otto anni, bisogna auuezzarle à ciò concanna, ò paletto, à stare, e reggerli in piede alte da terra vn braccio, & lasciarle non più d'vn capo, come poi comincia ad essersi fatto da se più sodo, e poter sostentarli senza aiuto, conuien potarle presso al tronco, cioè scapezzare i fermenti, à quattro ò sei dita vicino à esso in capo al primo occhio, lasciandone vn solo à ogni gambale di tralcio, e di quanti vi se ne veggono de' buoni farne quasi vn mazzocchio in rotondo, à guisa del potare i capperi, acconciandogli che stieno rileuati vguualmente per tutto; si che crescendo, resti aggrauata la vite di sarmenti trauerfali con contrapelo pari da ogni lato, così si sostenterà da per se senz'altro palo; e si può lasciar loro per bilanciarle bene da ogni banda sette, ò otto capi di vn occhio solo in tutto, Questo modo di potare si chiama alla Franzese, ed è v'sanza ancora di Spagna, & con questo modo di fare si possono assuetar le viti adulte d'Italia, cominciando d'auuo in anno à ridurre in questa maniera, da prima quattro capi à quella foggia, e poi cinque, e di mano in mano fino in otto; ma tuttauia ne' terreni polputi, e gagliardi, che son quelli che per tre, ò quattro braccia in giù son si somiglianti à loro itessi, come in cima; & così s'hauerà vue assai, che l'altre non dan frutto quanto queste viti; ma son di vita minore, perche inuecciano dopo non molto; Ma per far vna esperienza, si può prouare:

Viti come
si possono
auuarle
perche si
reggano
senza pa-
lo.

Potare alla
franzese.

oue sia terra di fondamento e gagliarda, come è in Provenza, in Piemonte, & in altri luoghi, doue le pongono a filari nelle fosse, lontana l'vna dal'altra, tre, e quattro braccia; Perche arano il terreno co' buoi, o caualli in que' mezi, e col arare si può ancora riandare tutti i piedi delle viti, e ritoccarle con la zappa, e vanga, che danno più vtile, e s'accogliono assai meglio.

Ne' paesi caldi, e terre secche, siano le viti così lunghe e distese che co' lor fermenti possin ben coprirle il piè; e l'vna, a fin che il Sole non le riarda, e secchi; e ne' freddi e humidì sieno in loro più raccolte, e ristrette a fin che il Sole, e'l vento scorra al intorno asciugando l'vmore che guasta e corrompe. Ne' poggi e colli è bene alle viti, che son piantate lasciar dalla parte di sopra che guardano al lo'nsule fosse aperte, cioè alla volta del monte, e di sotto far loro vn arginetto che così l'acqua della pioggia scorra alle barbe, e le fa crescere assai. Ancora le viti che sono di diuerso sapore, e che maturano in diuerso tempo, deono esser poste da per se dall'altre, che maturano assai prima, e quelle che tardano assai a germogliare, ma non a maturare, che hanno poca midolla, fanno vne assai; ne temono così la brina, le nebbie, e'l caldo come l'altre.

Viti intaccate sotto in lauorando come si curate.

Aere quale si ricerca il giorno che si pianta.

Viti inferme per vnti accidenti, e lor cura.

E se per forte in lauorando le viti con zappa, o marra, o vomere, elle s'offendessero, mettasì sopra alla ferita terra sottilissima mescolata con lo sterco di capra, o pecora, e legghi attorno coprendosi bene con terra smossa; ma se la ferita sarà alle radici pongasele sopra vn po di terra mescolata con sterco, e spesso si vada zappando attorno.

Sia il giorno che si pianta quieto, piaceuole, e caldo. E'l nuuoloso senza pioggia non è da rifiutarlo; e se si ronzolasse non è cattiuo, e dal primo crescer della Luna fino a dieci di.

Se le viti saranno inferme, & che produchino i pampini rubicondi, forinsi nel gambale col succhiello, e dentro vi si ficchi vna cauetchia di rouere, o vero si cacci nelle radici più grosse sfesse, o vero si faccia penetrare vn chiodo nel tronco, & anche si può infondere al pedale scalzato del lozio humano, e più appresso rincalzalo, e si saneranno; e quelle che sono restate ammorzite pel freddo contra'l quale niente è meglio che ben

coper-

topertale con terra, tagliansi refence il calcio à terra, e rinuouando nuoue messe, rinuigorisaranno; e se non sia perso il gambo vecchio, tagliasi sopra a doue per vltimo verso i capi si ritruoui il magliuolo mantenuto verde, scapezzando affatto à doue si conosca possa rimetter la vite, e lascisi andare innanzi qualche rimettiticcio che vi sia fresco.

Le sterili è opinione, ch'elle diuenteranno seconde, adacquandole con forte aceto, e ponendoui cenere, e impiastando con essa la scorza; & se siano in luoghi caldi & aperti fendasi loro il tronco, e cacciuisi vna pietra, annaffiando con orina humana, si che arriui alle radici, e facciasì di nouembre, e se nò il freddo, di febbraio; e lo insettarle è il più sicuro rimedio; ma frequentando di annaffiar con orina la vite durerà più, facendo Vue più belle, e migliori.

Quelle che seccano l'vue si sanano con scauar loro ben d'attorno, & ancora ponendo nella buca cenere di vite medesima, ò di rouere intrisa con l'aceto, ò tagliandola presso à terra, e coprendola di lerame, con ben procurar la messa che ella fa. Quelle che hanno troppo grande il rigoglio, e se ne vanno in pampani, essendo in lati caldi & aperti si ritirino col potarle di nouembre, e ne freddi si bruschino di febbraio: E quando non serua questo si scalzino, e la scalzatura si riempia di sabbia di fiume, ò veramente di cenere; e questo si dia alle radici che s'inraccano, e tagliano, mettendoli delle pierre fra esse, & assai gioua aprire, e dilatar loro i sarmenti, tenendogli allargati che il Sole vi penetri con facilità.

Quelle che ne' luoghi grassi marciscano l'vua, spampininsi da' lati trenta di auanti la vendemmia, lasciando solo nel mezzo per difesa qualche foglia. Tanto farà quattro libbre di cenere vecchia, poste alla sua radice, e così altrettanta sabbia asciutta e minuta.

Quelle poi che per troppe foglie non conducono il frutto, si curano col hauer considerato al maggio le loro messe, e lasciar loro pochi tralci leuando tutti gli altri, e quelli sostentar con paletti, tanto che gl'ingrossino, e si regghino da per loro, e se i gran pampani e spessi le soffocassero, insieme con l'altre viti troppo se n'aduggias-

Vite sterili
come fecero
de diuengano.

Vite che
seccano
l'vue, e loro
cura.

Viti che
se ne vāno
in rigoglio
come si at-
taci quel
lor fouer-
chio vige-
re.

Viti che
marciscano
l'vue come
fieno da
procurarsi.

Viti che se
ne vāno in
pāpani co-
me e quan-
do si possi-
no spampa-
re.

sero, sfiondinsi, e continuamente lasciando loro molte e lungi capi, tirargli bene spartiti l'vn dal altro più che si possa zappandole rare, e men litamandole, come quelle de' piani, e nel maggio leua via assai pampani; ma più à quelle che marciscono l'vua; Et à tutte gioua assai l'alleggerirle di pampani, che si cognoscono esser superflui e inutili; pur che non si faccia questo, quando sono infiori, che allora farà loro nocumento troppo le pioggie, si come la nebbia folta, e l'aere folco; e di questo non si patisce è bene al maggio farlo quando son tenere & anco quando l'vua ha sfiorito, leuando sempre con mano, e non mai con ferri, tutte quelle messe e pampani che nascono nel lor tronco, & ancora alle radici, se non se qualche bel sarmento, per lasciare à rinouar la vite, così s'hanno à staccar tutti quei sarmenti, che nascono nelle braccia, non hauendo vue, e che non s'habbino per ciò à lasciare al anno à venire, e tutti quelli, che hanno l'vue è ben scapezzare, e tutto ciò gioua ancora à poter l'anno seguente più tosto, e più speditamente poterle, è buono ancora ma non tanto il bruscarle nel Autunno, e à Primavera, A questa ne' luoghi freddi, à quello ne' caldi, ne' temperati non accade. Ne altro è, il bruscarle, che spartire, staccare, e leuar loro d'addosso la scorza superflua, e che sta penzoloni, ò male appiccata, à fin che sotto rinnouoi, auuertendo di non toccare che quella, che calca da per se con vn pezzo di maglia di giaco.

Viti come
e quando si
dibruschi-
no, e net-
tino.

Viti vec-
chie, e tra-
sfandate co-
me rinno-
uar si pos-
sano.

Le Viti vecchie, e trasandate si possono ridurre, e rinouare se ell'hanno profonde le barbe, tagliandole fra le due terre, alleuando poi il più bel capo surgente dalla tagliatura, ò vero facendo vna fossetta appiesso sotto vn braccio e mezzo, sotterrandoui tutto'l vecchio, e cunando fuori il nuouo, & se ell'habbino patito di secco si che non sien habili à piegarsi, scalzisi il primo anno di maniera che non si scuopra, à offenderli le radici, e diasi loro del litame stagionato, potando corto, zappando, e spampinandole spesso, & hauendo di poi al altr'anno fatto buon capi, sotterrargli con esse: E se son sane, e di buona sorte seghesi à doue enfia, o ha nodo, ò veramente tagliandole con intraccare il tronco in mezzo, quattro dita sopra terra e di quini s'alienì la Vite nouella, scalzan-
dole, &

dole, & tirandole così al principio di marzo, e levata via l'asprezza della legatura con taglientissimo ferramento, ricuoprasi con terra concimata minuta: l'altre più cattive, innestandole fra le due terre, ripulluleranno; Ma meglio è fradicare le Viti vecchie dal basso delle lor radici, e dopo due anni, lasciato stare il terreno rotto à quel modo, ripiantarle di nouo, scassando il terreno, e facendoui di sopra la nuoua vigna, seguendo l'ordine di zappargli spesso ò vangargli. Le viti vecchie si traspian-
tano con risico, Imperciò cauatele delle fosse doue elle sono, con più barbe che si può, si ponghino nelle fosse, volte come prima, hauendole segnate auanti che elle si cauino, lasciando loro vno, ò due occhi nel nuouo capo, ponendo sopra le lor radici terra minura, e ricotta, e grassa, ò veramente mescolata con litame marcito, e humido, adacquandole spesso con acqua grossa di liramaccio, ò di fosso, non mancando di spesso zapparle, ò vangarle; e perche la natura di tutti i frutti, come delle viti, è di metter volentieri delle barbe à galla nella superficie del terreno, e così di abbandonare le concentrate di dentro in esso, che sono di vero, e naturale nutrimento, perch'elle durino, e si conseruino, così quelle, come queste, conuiene scalzare ogn'anno, e strappar loro quelle barbicole, e lasciandole scalzate l'inuerno ne' paesi non troppo diacci, è di grandissima vtilità loro; e facciasì quest'opera ne' di buoni, e che non sòttoj tramontana, nel mese di ottobre, ò nouembre: Ne' secchie duri, facciasì, piouuta vna grossa acqua. E'l ricoprirle sia sempre quando si comincia à riscaldare il tempo per primavera, e allora vangando, ò zappando si riempia quella buca di terra cotta, e si pareggi uguale senza alzar la terra al gozzo, che la danneggia, eccetto che doue fa di bisogno dar lo scolo all'acqua, che s'ha à vangare à pendio mandando la terra in alto à vso di comignolo: E alle terre fredde e secche, è bene, perche le possano riceuer l'humore, vangate che le sieno, e coperte, far loro intorno vn cerchio sotto incauato che l'acqua possa penetrare al basso d'ogni tempo: Ma volendo ritornare al suo segno vna vigna derellita, trasandata, e vecchia; la prima cosa facciasì potare detta vigna fatta la Luna di gennajo, e alle

Viti vecchie come si traspian-
tino.

Vigna trasandata o vecchia, come si

*posta ridu-
cere à suo
sagno.*

e alle viti deboli facciasì lasciare vn occhio solo, & alle
manco deboli due, ò tre, e facciasì lauorare, e scalzare ar-
torno ogni vite, e taglinsene tutte le barbe fra le due ter-
re, e facciasì dare à ogn'vna due giunelle di vecciuole, ò
mochi mescolati, ò qualche lupino cotto, e ricuoprasì
la buca, ma non affatto, se son crudi, accioche possano
nascere, & al maggio faccinsì ribattere, riempiendo la
buca, e sotterra ambedue dette semente nate, à vso di
Soueschio, e quella sarà la manifattura del primo anno.
E similmente quand' elle si potano, faccinsì tritare le po-
tature à pezzi piccolì, e lascinsì nella vigna, e quando l'an-
no medesimo si lauorano, vadino sotterrate, e così si se-
guirà di far sempre, volendole mantènere, e così si farà
de pampani, lasciandogli infracidare à piedi, che come
si dice per proverbio che alle viti buone, non si deue dar

*Vigna tra-
sandata co-
me in altra
guisa si pos-
sà ridurre.*

loro ne torre. Hacci vn altro modo da farsi ne' luoghi
doue s'vsano pecore, con far lauorare vangando la det-
ta vigna, & farui lauorar dentro lupini quando è spampa-
nato, E l'anno d'inuerno al colmo del freddo allogar per
pastura que' lupini a chi ne hà, che è carestia di pascolo, e
vi si mandino dentro à pasturare, percioche quando la pe-
cora mangia, e camina, sempre stalla doppiamente, e quel
grassume rimane nel terreno della vigna, e vi resta à infra-
cidar la barba de' Lupini, tutte cose calde, e buone, facen-
do loro ancora l'osservanza de' sarmenti e pampani. E
tutto questo si dee fare ogn'anno alle vigne venute meno
guaste, e disfatte, e non à le buone: perche in queste il vino
riuscirebbe e grasso e debile; Il terzo anno solamente la
lauorerai; ma in cambio di vecciuole, ò mochi, si dia loro
della pagliaccia mescolata cò loppa in buona buca al pie,
ricoprendola bene, e sopra tutto porandola corto, e te-
nendola à dietro hauendo voglia di ripararla, & rihauerla,
che ella vadi innanzi, e duri; e massimamente ne paesi
montuosi e magri, e di questa maniera il vino sarà molto
migliore: Ne' piani non occorre gouernarla così. Ecce
ch'vsa per tenerla à dietro di saettolarla, il ch'è à certe viti
trasandate fa molto bene, e à certe no, perche le spolpa
come il capo gatto; ma non tanto, e vale assai sempre il
ritirare le viti addietro.

*Saettolare:
le Viti non
à sépte be-
ne.*

Accommodando di far vna pergola, e che prouì bene
in monte;

in monte; facciasi fare vna buona fossa larga tre braccia, Pergola co
e fonda altrettanto in poggio, in piano vn po meno, con me accon-
i suoi sassi, e scoli & in quella si mettino magliuoli bar- ciamente:
bati che si vogliano in detta pergola lontano l'vno dal presto si ti-
altro tre braccia e mezzo; e facciasi fare buona fossa di ri in alto.
rimpetto à doue si voglia, che dipoi venghino le viti ò
accanto al muro, ò appresso à colonne, e facciasi la fossa
discosto dal muro ò colonne vn quattio; ò sei braccia,
e'l secondo anno, se si vede che le viti habbian messo ga-
gliardo, e con gran rigoglio facciasi potare à Luna cre-
scente, lasciandoli vn occhio, ò due, dando loro ogn'an-
no della colombina spenta a' piedi; E nel porle da prin-
cipio, facciasi dar loro nel fondo del a fossa di molta ro-
baccia, e pacchime; che infradici, etenga fresco, aceto-
che s'appicchi meglio, essendo magliuoli, essendo bar-
bate non vi accade, che arena; E dipoi il terzo anno ha-
uendo messo gagliardamente, facciansi propagginar ben
forterra, conducendole al luogo, doue hanno à star di
fermo, cauandole fuori quanto elle vengano, e lascian-
do loro due occhi soli, per lasciar venire innanzi il tal-
cio migliore. E nella fossa fatta doue si sotterran le viti,
facciasi porre di molto grassume, affinche elle possino
crescere rigogliosamente; che le viti delle pergole, e
massimamente negl'orti, oue si pongono di buone ragio-
ni d'vne da mangiare, non importa tenghino del grasso,
e così trattandole, faranno gran proua: E fatto che ha-
neranno e stabilito il piede, si potrà lasciar loro capi as-
sai, e distenderle, e allargarle per tutto, perch' elle ha-
ranno humore da poter nutrirsi; massimamente hauen-
do lauorato ben sotto il terreno, che altramente non
basterebbero, ne così bene riuscirebbero: Dal potar be-
ne le viti e à tempo, e dal modo del legar bene i capi, e
poi i tralci, dipende tutto'l frutto, e mantenimento lo-
ro; imperciò conuiene eseguire questi parti con ogni ac-
curatezza, e diligenza possibile, e primieramente farlo
auanti che la vigna si lauri; affinche lauorata che ella
sia, s'habbia, manco che si può, à calpestare, e caminarui
sopra; e per questa cagione ancora prima che ella si la-
uori si faccia e legare, e palare: Adunque per acconcia-
mente far questa operazione sono due tempi destinati
per cio;

Frutto ò
mantenimē-
to delle Vi-
ti da che
sia forma-
mente ri-
chiesto.

Potarsi le
viti di due
tempi.

per ciò; All'autunno finita di fare non solo la vendemmia; ma che siano caduti tutti i pampani, & sieno assodate da vna, o tre brinate i magliuoli, i quali di questa maniera, quando si pota si potranno ancora trasferre per piantare; E l'altro alla primavera per gennaio, febbraio, e marzo, Ne' paesi caldi, e ancora ne' tiepidi, e massimamente ne' siti, oue siano le viti volte à mezo giorno in quel conuesso che riceue il Sole, e à proposito potare nell'autunno; Ne' freddi, e gelati, e doue le viti sien volte à tramontana, facciasì di primavera; e ne' luoghi più temperati, nella più temperata stagione che vadia di queste due, percioche l'autunno risponde alla primavera, e la primavera all'autunno. Hora per mandare à effetto tutto questo prudentemente conuiene che l'ottimo potatore consideri bene il paese, il sito, il terreno, e la Vite, la quale di prima giunta standole d'attorno con un'occhiata bisogna, che la squadri tutta, e gettato l'occhio à quella parte, che e' cognosce di douere scemarla, metta mano al pennato per bene ingarbarla; sapendo che potandosi à buon hora, la Vite si carica più di legno, innanzi allo'nuerno, e quando dopo, e tardi si carica più di frutto, e per ciò auuertisca chi pota, che se la Vite, è tanto ferma e forte che ella possa soffertire il carico potissi dopo l'inuerno; e se è fiacca, debole, e vecchia, che habbia bisogno di ristorarsi e rifarsi, sia il potare à buon' hora accioche ella venga fortificata di legname. Sono alcuni che stimano esser ben fatto da che sia fini a la vendemmia, alleggerir le viti del carico de' fermenti; non tenandogli come se si potasse affatto, affinche la primavera lacrimando, non perda il nutrimento; benchè potata nell'autunno più presto germi. E se sia freddo, e brinata, s'abbrucia; ne è da cominciare il potare la mattina; ma quando sia disfatta la brinata dal Sole, e sieno i fermenti inuiciditi, e riscaldati; i quali s'hanno à tagliare à trauerso allo'ngiù facendo à schinbieci il taglio augnato, e sopra l'occhio quanto è il mezo fra l'vno, e l'altro; quello perche l'acqua piovana non vi si posi; e questo perche l'occhio non ne patisca e si scoli; Ma le vigne che son poste in paesi caldi, sta bene potarle innanzi allo'nuerno, & così per contrario così quelle che son volte

Potazione,
e ottimi
ammaestra-
menti in-
torno ad es-
sa.

Taglio
nel potare
e sua ragio-
ne.

volte à mezo giorno, e verso il Sole, rimossi dal furor del vento, ancora che sieno in paesi freddosi, acconciamente si potano auanti il verno. Quelle che son poste al risguardo di tramontana, e d'occidente, si potino à primavera, così quelle che son volte à altre bande doue scaldi il Sole, a prin auera. Quelle che son poste ne colli, monti, poggi, coste, ò spiagge doue sia carestia d'humore, si potino auanti il verno; Quelle del piano, ò valli grasse e fondete alla Primavera, come le di età perfetta e riggliose; Tardi si potino ancora quelle, che temono le brine. Se veramente questi due tempi di autunno e primavera non seruissero à portar quelle imprese che s'hanno; saluisi la piu robusta, e gagliarda parte à potar all'i auernata, e massimamente volte à mezzo di; Ma meglio è ingegnarsi di spedirle tutte in quelle due; percioche, quando gela di dicembre, & ancora passa di gennaio non è mai bene ne poco ne punto trassinar le viti, che son diaccide, e si rouinano, e perciò ancora di mezo gennaio, e febbraio: si dee auuertire di non entrare à potarle, che in giorno mansueto, chiaro, e ben alto il Sole, e caldo, e che non tiri tramontana, ò si ghiaccio, ò pioggia: Si potranno ben tirare à terra d'igi' arbori, quando piousc, e sono humide che così saranno piegheuoli, e vincide, ne si romperanno.

Viti non
sono da
trassarsi
quando
gela.

Il potar sia à quale stagion si voglia, s'ha à fare nello scemar della Luna, perche le viti non lagriman tanto, e cecetto ne' luoghi molto grassi, ò viti grasse, che per gastigarle è ben potarle nel crescer della Luna, & anco di primavera; Ma ne' paesi freddi tuttauia à Luna scema di marzo; se caldi di febbraio; benche à primavera voglia essere piu osseruata la Luna scema; Ma nel autunno non accade più che tanto la considerazion della Luna; perche in quel tempo le viti non lagrimano. Altri tengono, che le viti morbide e grasse, ne' terreni grassi, piantandole à primavera, si debba fare à Luna nuoua: perche arrechino più frutto: Altri le potano nel suo scemare, dicendo che così renderanno più vua, e le magre e stentate nel suo crescimento; Ma chi pota nell'autunno dee sollecitarsi d'hauer finito auanti che'l freddo venga; e tagliarsi le cime tenere non tutto il ceppo, che non lagrima,

Considerazione al
lo scemamento, e
crescimento della
Luna in-
potando.

Viti feno
sempre po
ran da v
na mano.

Potatore
v. n. o
fa goffa
i. n. u. a.

grumi, se il paese non contraria. Siano sempre potate le viti da vna mano, e questo non sia mai da potator mancino, che vengon male, e fa brutto vedere, & habbiasi cura ancora in potando sempre alla qualità della terra e del cielo e del sito. Nell'humido facciasi che la sia raccolta alta; nel secco bassa, e così nel caldo. Ne si tiri la vite innanzi à vn tratto, che diuien debile, e si formi da piccola à poco à poco, come ha da seguir per tutto'l tempo: Le viti che hanno gl'occhi spessi, & hanno ad allungar nel potare per hauer più forza, che quelle che gl'hanno rari, e quelle che hanno più distanza da occhio à occhio per esser disseccate, han bisogno di più corta potatura, A siai lunghe s'hanno à lasciar poche volte in vite deboli, così nelle nuoue, come nelle vecchie; e quando si fa sia nel vano, e alto della vite; Perche l'anno che viene la si possa scapezzare quiui, e quanto si può si carichi il sarmēto sopra la vite, a fin che non si marisca, e si regga meglio. E se la vite e forte & in terren buono, se le può lasciar più capi, pur che si spuntino bene, perche farà miglior vua, che lasciarlo intero, se ben meno, & i capi sopra la vite in terren gagliardo si diuidino in sei, ò otto, quelle che si sostentano da per loro senza pali. Alle palare che son più deboli si spartisca in due, & alle viti vecchie si lasci qualche sarmēto à mezzo il calcio per tagliarui sopra erinouarla; Ma le vitimagre, se si può, sien potate al apparir della Luna di gennaio, e fin à quindici di. e quanti sieno più giorni, se rigogliosie, e morbide, piu s'indugi verso il fine; perche questa Luna fa produrre più vua d'ogn'altra, offeruando questo modo in tutte l'altre lune, e potando innanzi al verno (come s'è detto) quelle de colti, e le vicine non offese da tramontana, rispianmando di capi quelle che si conseruano, per l'anno à venire, che hanno fatto dell'vue assai, che per non errare, si potranno contrassegnare, e à que' rimettiricci da basso, che si disse si serbauano à rinuigorire la vite, si lascino due occhi soli, & vn sol tralcio per vite. Habbiassi adunque auuertenza in potando, al frutto, a' capi per l'anno auuenire, di lasciare i più belli; e di conseruar le Viti.

Delle quali quella che è posta sopra gl'arbori s'ha à diui-

diuidere in quattro parti che guardino alle quattro parti dell'vniuerso; E queste inchinature essendo di quattro qualità contrarie, ricercano ancora ordine variato, secondo'l sito delle viti; imperciò quelle volte à tramontana si raglin poco, ne si faccia al tempo freddo, che abbrucia le ferite, onde lasciansi da questa banda pochi capi, con vna guida che possa ritrouar la vite al anno auuenire. Di verso mezo di si lascino più capi à difendere il caldo dell'estate; Siano come questi, quelli da Oriente ed Occidente, lasciando i capi à tutte lunghi, ò corti, si come ti darà segno la fertilità del terreno; Percioche come si vede in terra di lauoro alle Viti che fanno il greco su per gl'arbori, si spuntano à torno attorno le cime d'essi senz'altro, potando ogni cinque anni, potendo comportare, e dando sempre nuouo frutto tutto quel tempo acconci à quel modo, e con tanto rigoglio, che taluno arbore d'vna Vite sola, ò due, rende cinque ò sei barili di greco. Radasi via con ferro il musco che si troua nel pedale, che annoia le viti, e le abbruttisce: Taglinsi via ancora que' catorchi; cioè quel legnetto secco del anno passato. e se le viti saranno in pergola, ò in bronconi alte da terra cinque braccia, & quella eleuata altrettanto, le lascerai quattro capi, accomodandoli che vadin sopra stesi verso Oriente. Suole talhora nascere vn capo tra li due bracci delle viti, nel mezo oue la si diuide. Quello recidasi via che danneggia la vite; ma se sia più vegnente, e gagliardo che l'vno de due capi, de' lati della Vite, tirisi questo nuouo innanzi, e leuasi quello. Lascerrannosi accomodatamente i capi per produrre l'vua nel mezo de' due lati, ò braccia delle viti, i quali fruttificheranno senza noiar la vite, come gl'vltimi presso alla Vite, e rasente il terreno; Ma se ella harà steso i capi più del douere lontane con le braccia hauerà auanzato chi la sostiene, lascisi vnarobusta messa appresso al tronco per adoperarla quando bisogni (come s'è detto) à rinouare la Vite; alle quali sempre si lascino così a le pergole come a' bronconi, & all'altre delle vigne, pochi capi, emeno di quello si dice. Perche le viti amano più di lor natura paitorir, che viuere. E se in potando s'incontra in alcuna Vite che habbia del secco verminoso e pieno

Viti su
gl'arbori
come si
scompar-
tiscono.

Capo del
la vite che
nasce fra
le due
braccia.

Lagrimazione
sorechia
delle viti
come si
possa sta
guare.

Vite che
non tengo
no ne le
foglie ne
il frutto e
lor foccor
so.

Formiche
e vermi
che tem
pestino le
viti come
si possono
spegnere.

Ramo sco
sceso in
porando
come si
possa rap
piccare.

e pieno di formiche scarnifele tutto quel secco è tristo
impiagato fin al viu, leuando via ogni particella maga
gnata, e tolta di quella acquosità o morchia che esce
da se del monte dell'vliue, auanti si macinino, mescola
ta con terra cretosa, e questa, e quella ben rimesticata
insieme, impiastri l'offesa e si vi bagni all'intorno, ancora
le foglie di sambuco, e d'vliuo, bollite nel' acqua, e me
scolando con creta, rimedieranno a questo taglio, e quan
do per lo poter a certo tempo lagrimassero troppo, o
per altra cagione di lor difetto, scalzisi loro le barbe, e
ritrouata la più grossa radice s'intracchi sotto, e lascisi
scoperta a sgocciolare per parecchi di, poi si ricuopra
con terra cotta minuta. E se alla Vite calchino le foglie
e frutti auanti tempo, le sarà utile strofinar prima le sue
radici, con cenere di castagno, e sarmenti, e poi riempien
do il vito con queste lasciarla: Vn corno di castrato vec
chio ridurrà a se tutte le formiche se le viti saranno tem
pestate da loro; & impiastrando douunque elle bazzi
chano tutte periranno, E a vn ventre di castrato tutte
concorreranno; & i vermini ancora, sotterrandolo in
mezzo si che ne resti vn poco fuori: E bagnando le viti
nouelle col acqua che resti nel vaso, oue sieno state in
molle le pellide buoi e vacche secche, non vi si accoste
ranno animali a danneggiarle, bagnandole tosto che el
le habbiano fuori i panipani la sera, e basterà ritoccarle
la seconda volta, massimamente se fosse piouigginato:
Le formiche l'ammazza l'acqua di tornese ageuolmen
te, e vn cerchio di cenere fatto intorno al piè che lo cir
condi tutto, e anche vn cerchio di cera fatto attorno al
gambo che lo circonda tutto, tenuto continuamente
col' mo d'acqua. Profumando la vigna con zolfo, cera, e
morchia, ridotti col cuocere come mele; massimamen
te negl' arbori: perche il fummo sale in alto; periranno
tutti i nocenti vermini d'esse, & impiastrandole ne' luo
ghi offesi, & in gambi, e la pania similmente distesa per
gambo gl'ann azza.

Se si scoscenda in potando i fiacchi rami di vite, che
occorra rappicarli insieme, lascisi purgar ben la piaga,
poi si impiastri con quel acqua del monte d'vliue, che
così fatta bollire, assodi come mele, e ponendo sopr

stercio

Herco di pecore, vi si metta terra minuta: e si legghi, se è sopra terra, se sotto si ricuopra così acconcia: Se sia rossa da bestie la Vite; taglisi sotto al magagnato ò pasciuto, che possa rimettere. Neucato che sia sì, scuota tutta la neue, e così da' rami de' frutti, perche quel freddo d'intorno nuoce loro, e li guasta. Nella seconda lauoratura che si faccia alle vigne, si può vn poco manco affondar la zappa ò vanga, & ancora più leggierrmente, quando cominci a maturar l'vue, quali seccano. Ne' luoghi arenosi e deboli si lauorino auanti piousa, perche succino poi meglio l'acqua, e due vangate, ò zappate basta loro; Ma in tutti i lati quanto più è zappata, vangata, e raspara la Vite, tanto è meglio, e più vtile à farle far frutto, e mantenerla: si come è cosa molto lodata mandar i porci à ruffolar nelle vigne, continuando dalla vendemmia à Primavera, auuertendo che vi vadiano solamente quando è asciutto, che gioua à disfradicare la gramigna, e cattine barbe, e disfar le topaie col niffolo, e' nidi de' nocenti animali. Quanto a' grassumi che si menzionarono di sopra, che si posson dare alle vigne, è superfluo dargli ne' terreni grassi, e sostanziosi, massimamente in luoghi caldi, e secchi, che abbrucia troppo, e fa lor male; ma nelle terre fiacche, e deboli da gagliardia, e le aiuta, come nelle leggierr, deboli, affaticate, e vecchie, e à così fatte, nulla è meglio, che fatto vn solco fondo a doue appunto son le viti, seminarui dentro fatta la vendemmia, lupini fondi, e à primavera vangargli sotto, pignendoli rasente i lor gambi; Auuertendo che ogni litame, che non habbia passato vn anno à marcirsi, e infracidarsi, e tristo per le vigne, perche tutto menerà tropp'herba; Mez'acqua, e meza orina vecchia, data alle radici delle viti scalzate, che arriui al fondo d'esse, ricoperte di terra poi cotta, gioua assai loro à augmentarle, e mantenerle, e massimamente à quelle che vanno sopra gl'alberi dandola auanti febbraio. E alle viti magre farà bene, scalzatele, riempirle di terra grassa. E sarà assai ogni tre anni tor nare à ringrassarle con questo litame di fracidume, e quando s'adopera il litame vecchio, pongasi discosto dalle Viti vn buon palmo: Son lor buone le ceneri delle fornaci, e i fiocini dell'vue; La loppa del lino, e del gra-

Concimi
che sono
più che al-
tri vtili al-
le viti.

no, le rinfresca la segatura delle tauole d'albero, la poluere raccolta per le strade; la terra, che auanza al Salnitro che si fa; la scolatura delle fogne, la fogliaccia auanzata a' bachi della sera, la poluere della lana battuta, e quella de prati abbruciati, calcinacci minuti acconci con litame e colombina, la pollina, e di tutti gl'animali di pollaio, le tagliature de' farti, pellicciai, calzoi; limatura ò segatura di pettinagnoli; rimbrencioli d'ogni sorte, e limatura di corna, e tutto fa più operazione alle nouelle viti, che alle vecchie e fatte. E à voler riparare e spegnere i bruchi delle viti, hauendone che patiscano di simil maladizione, conciandole in modo che per due anni poi non fanno frutto; bisogna subito farle potar di nuouo, e non lasciar loro che vn occhio; E secondo che son le viti, accommodarsi, e tanto si faccia alle guaste dalle brinate, e si ripara che non penetra dentro il veleno; perche indugiando, si concentrerrebbe, e l'ancide sì, che il più delle volte s'hanno à tagliar da piede. E per tornare a' bruchi, sendo di tanta importanza, fa d'hauer vn buon paio di guanti & stropiccinsi ben giù pel pedale, e douunch'elle son gremite di quelli; e quando pur non si potesse far questo, faccisi à buon hora l'anno impaniar le viti da alto, presso al gambo, ò vero al capo, che così per se s'ammazzeranno: Ancora si facciano cercare le viti sera e mattina, massimamente ne' luoghi à solatio, che quiui noiano più, e stuzzicando con vna cannuccia, si faccin cadere à terra, e si calpestino.

Bruchi come si possono spegnere.

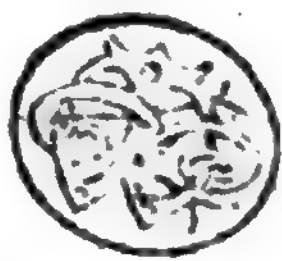
Legature delle viti di che sia il meglio à farle.

Quando la vigna è giouinetta, bisogna legarla lentissimamente, ò con vimini di salcio, d'olmo, di ginestra, di giunco, d'erba palustre, ò paglia molle, ò altro strame, e tutti questi son meglio che non i salci, perche questi, seccati, offendon la vite: In Sicilia v'è vn'erba appropriata à legar le viti che s'addomanda *αμπισωμιν*, e Vicelino, accompagnata da' pali di sambuco e vliuo. Le canne sogliono bastare cinque anni in lato freddo.

Propaggini.

Le propaggini che si fanno alle viti, si delle vigne, come degl'alberi, sono il mantenimento loro senza l'hauer ariplantarle di nuouo; e tanto più presto vengono, quanto in loro s'accresce doppio nutrimento, e dalla Madre vite, e dal radicar di se medesimo; Imperciò in potandosi le vigne

le vigne oue si uacuo di viti si lasci loro qualche capo più lungo per l'anno annenire: il quale si possa poi sotterrare all'Autunno, tanto innanzi, facendolo venire, quanto è à doue hauerebbe à essere stata posta la vite, seguendo l'ordine del suo filare; e così si faccia a gl'arbori quando occorra dall'vno all'altro, e massimamente da quelli da' quali pendendo i lunghissimi sermenti, ò son retti da' pali fitti in terra attorno a gl'alberi, ò s'intrucciano insieme, legando l'vna all'altra punta à quelli del vicino arbore, che intricato crescendo insieme, s'aggiungono l'vno all'altro; Si che questo sermento lungo generato dalla Vite vecchia, stendendolo à terra accomiatamente può seruire à quest'effetto. E ancora sca'zando essa Vite vecchia, fin all'ultime barbe, e chinandola nella fossa col suo fusto, si spartisce poi in più parti, ad arriuare a gl'arboscelli doue le manchino i suoi magliuoli, e cauate fuor loro le punte, creano col nutrimento del vecchio capo tralci, e messe à mandarle oue fa di bisogno, e quando si fa questa operazione, auuertiscasi di non offender le medolle delle viti, che non cresceranno poi i capi sotterrati, ne così presto ne tanto. Ancora le messe, che per questo effetto si lasciano à piè delle viti tirate bene innanzi, & allungate. si possono accommodatissimamente propagginare. Ma non riescono di quella bontà, per dar frutto assai, come quelle che si trasciegliano nel mezzo delle viti, tra i campi che vi sono Adunque da quelle viti dalle quali s'ha à propagginare il sermento, eleggasi tale, che habbia fatto dell'vne quell'anno vgnente, e belle; E faccia se la fossa tre braccia fonda in monte, in piano vn po manco, e quanto più humido, e grasso sia il luogo, tuttauia men in giù: E più nel asciutto, e debole, larga per tutto due, e cauinfi sotto terra almeno quattro occhi di quel sarmento à giacere, si che fuori ne caui due verso la punta, e gl'altri di dietro che calan verso terra, si acciechino, ammaccando gli con mano; E ancora quelli che arriuano al fondo della fossa dalla cima, perche non faccino radici al aere tagliando ancora tutti gl'altri sarmenti delle viti, eccetto che quello che se gl'ha à lasciare per capo al anno à venire. Si che il sermento propagginato habbi in tutto sette occhi, de'



quali basterà anche che ne sia fuori vno solo, & è meglio. E affin che non offenda tanto la vite vecchia spoppandola troppo, se li dà vn taglio il second'anno sin alla midolla; il terzo poi si spicchi affatto, e si capouolga in giù affondandolo bene sotto terra perche non generi le radici in su, e se la si vorrà trasportare altroue questo fermento senza lasciarlo à riparar la vigna, si può porre vn poco giù a galla, e fargli più piccola fossa, e in capo di due anni tagliarla à doue è appiccata alla Vite, prima sopra, e poi sotto terra vn braccio: Se si vogli poi ancora lasciar restar quiui, se non quanto bisogni per portarlo via con le cresciute radici. Alle viti vecchie volendo propagginarle, bisogna scalzar le radici con diligenza infin alle attaccature dell'ultimo lor fondo, e tirandole giù nella fossa con discrezione di non romperle e sbarbarle affatto, stendere il fusto vecchio nel fondo della fossa, e cauar gli su il miglior capo solo, Volendo lei stessa rinouare, hauendone, e volendone più d'vna, voltata e allungata la fossa, à doue si vogli cauar fuori il fermento due occhi al più, ò vno, e con acutissimo ferro, e diligentemente fenderai dalla forza cominciando, la Vite vecchia, se ne caueranno sicurissimamente due con non perder tempo tosto che sia cauata e ponendoti attorno sotto terra corna di buoi, o castrati, fascine, filiggine, fauoli, fermenti triti, ò ficcandoui dentro vna squilla, darà frutto presto, e massimamente potandole con riguardo. Sin in sette anni. Ancora tornata la luna di gennaio si possono fare le propaggini acconciamente, ma di mano in mano, che le viti rinteneriscano, tanto è meglio: Perche nel voltar questi capi delle viti, che se bene à tirarle, e propagginarle non si spezzano affatto, nondimeno si scoscendono, ò aprono; patiscono meno, ne sono sì pericolose, come quando sono assodate, & indurite; Vogliono esser fatte di dentro a mezzo secondo la qualità de' paesi; ma quanto più a dentro si va, meglio si volge e piega la vite, e porta minor rischio di fiaccarsi.

Propaggi-
ni di viti
vecchie.

Vite vec-
chia sen-
dendosi
può darre
vn'altra à
se simile.

Propaggi-
ni di qual
tempo si
faccino
più facil-
mente.

Propaggi-
ni come si
annestino.
Altro mo-
do di an-

Ecci vn modo dell'annestare le propaggini sopradette che se per sorte i tralci della propaggine che tu fai non aggiungessero al luogo, è veramente se ti venisse bene di annestare quelle viti, questo è il modo facile, vtile, e buono. Più

Coltiuatione delle Viti

99

no. Figli vn tralcio della vite che tu propaggini, egli fa vna aguzzatura come fanno i contradini à quelle canne che egli adoperano à nettar le vanghe, e le marre, e così farai di quel tralcio preso di vite migliore che tu vuoi annessare, e sia il primo dopo'l capo che se gli lascia, e così augnati combaciagli insieme sì che suggellino appunto contrari l'vno al altro, e di poi lega la detta annessatura con salcio stesso, e sotterrata, e fa che ella venga nel fondo della fossa, e che il capo ti torni lungo quanto ti vien comodo, e di quà e di là tanto, che e' ti tornino al solito delle propaggini lunghe, e ricoprile di terra, e non riempier affatto la fossa, e da loro qualche cosa di pagliaccia, ò pula al piede, e sappi che si fatte propaggini vogliono esser fatte sul muouer delle viti che fanno meglio, e puossi far questo giuoco à quanti tralci ha la Vite, e poi cauarle, ò lasciarle come tu vuoi: Spicca ancora il fermento che s'ha à insetare rasente il capo, che si lascia alla vite, con quattro dita del vecchio, e in queste quattro dite fa vn vgnatura à vso di bietta, e fendi à riceuerla il fermento della vite in che vuoi annessare, e lega con giunco. e sotterrata cauando fuor il resto che rimane, che così ancora s'attaccherà.

nettar pio
pagg ni.

Annessa
propaggi-
ni à capo-
gatto.

Ecci ancora vn modo di propagginare detto capogatto, & ancora questi si possono annessare al medesimo modo, auuertendo che col magliuolo, che si mette à bietta nel fermento della vite sia conforme di grossezza, legando come s'è detto con giunco, ò con buccia d'olmo, e sotterrare bene adentro, sfendendo il tralcio della vite, che ne metti sotto, in cima, dandoli forma di conio ò bietta da sfender legne, al magliuolo che ha à far l'inseto, ò per contrario, e hacci chi approuua più il fare i capogatti, che le propaggini a' modi detti di sopra; Ma quanto à me non l'apprououo, non perche non sia bel modo e facile; ma perche spolpano e snervano troppo le Viti vecchie, e massimamente ne' luoghi magri: Pure doue fossero viti vecchie tanto che fosse dubbio che non si troncassero al propagginarle, non si dee far che in luogo grasso, e à viti rigogliose più per necessità che per elezione. Il capogatto si adomanda così, però che si piglia vn tralcio della vite che tu vuoi rino-

Annessa
propaggi-
ni a capo-
gatto.

care, & propaggiare, e quello che io ho detto che fa
 essete il magliuolo, e non si spicca altrimenti dalla Vi-
 te, e se gli fa vna fossa, e si sotterra che e' torni come le
 propaggini dette di sopra, e non si sotterra la Vite vec-
 chia in altra maniera, ma si lascia stare al suo solito, e il
 secondo anno si taglia quando ella è barbata rasente la
 vite, e fra le due terre, e non aggiugnendo a doue hai di
 segnato, si può annessare al modo detto perche v'arrui,
 e tutti questi modi sono ageuoli, e si possono fare in tut-
 te le viti, e così riempire in vn anno tutte quelle che
 tu hai di mancamento, e ogni vite ti serua. E habbià me-
 te che l'anno che son viti assai tu segni tutte quelle viti
 che non hanno viti, o che ordinariamente ne fanno po-
 che, e che sono di cattiva ragione, con di pochi grappo-
 li, e radi, e tagliale tutte facendole annessare l'anno che
 segue su la nuova messa, o prima al modo detto, e così
 farai a gl'altri frutti. Ne' tempi del potare è molto buo-
 na stagione a infetar le viti quando si pota di primaue-
 ra, che fan lacime le viti, che è quel humor commosso,
 che le fa appiccare, massimamente della tagliatura che
 s'ha a innestare lasciandole sgocciolar per due, o tre di
 innanzi, che così faranno poi vna gomma che attacca
 molto e perciò è bene nel mese di marzo: e nelle terre
 e paesi freddi si può innestare fin a mezo aprile, che al-
 l'hora le viti per le acque sono più tenere e più atte a ri-
 ceuer l'infeto; il quale d'ogni che si sia forte o frutto, o
 vite dee esser fatto nel principio del crescer della Luna in
 giorno chiaro sereno, e riposato senz'acque, o vento dopo
 mezo di verso la sera, e se son viti grosse, che occorra an-
 nestarle nel grosso, facciasì nello scemar della Luna affi-
 ne che il troppo gener d'essa non facesse soffocar l'infeto se-
 ben si può due di prima intaccar di sotto a doue s'ha a in-
 fetare vn palmo, a sfogar quel humore; Ma meglio a non
 ferir la Vite, che a doue ha a ricuer l'infeto; Ma se gl'oc-
 corra infetar presso a terra, che è quando tu vuoi rinouar
 la vite affatto, o fra le due terre se le può dar ben sotto tre
 o quattro tacche.

Tempo
 d'infettare
 le viti.

In qual
 parte del
 la Vite sia
 buono fa-

Il tempo giusto adunque del infettare, è quando le vi-
 ti cominciano a muuere, & annessandosi come ben si
 può a marzo, vorrebbe essere affettato l'infeto fra le
 due

due terre, ò veramente più appresso alla terra che si può, rell'inter-
e con tutto ciò e' si può innestare in su le pergole, arbori-
ti, bronconi e per tutto, cacciando l'infetatura pur al-
ta in vn cestino pieno di terra, ò circondandola di pa-
glia, legata attorno che ve ne sia à bastanza dentro,
leuando poi via tutto come habbia le messe lunghe me-
zo braccio. Ma il più sicuro innestarle, e men fallace è
vicino alla terra, & à quelli da farsi su le Viti vecchie
habbisi auuertenza di farle sul più giouine d'essa, cioè
sul fondamento del capo vecchio, l'doue si spartisce la
forca sul gambo della vite, e si pigliano le marze da quel
fermento, che tu vuoi annessare, che ha ad esser il capo
all'anno seguente della Vite, pigliando da doue si sca-
pezza grosse à modo, e di lunghezza che vi sieno due
occhi.

Le Viti poi che s'hanno à innestare hanno da hauere
queste condizioni (percioche non ogni vite è buona à
essere annessata; come le rarmate, bucate, e rose, e le ten-
pestate dalle formiche, e le scortecciate da morso d'a-
nimali, e che non habbi la buccia per tutto salua intera,
e sana) di non esser in alcuna parte magagnate; ma del
tutto floride, e vigorose, e più tosto giouani, ò di mezo
tempo, che vecchie, perche le troppo antiche non pro-
ficteranno mai, ne con innesto, ne con Propaggini, ò al-
tre carezze. A così fatte viti si dee far l'infete si può, se
non vicino più che si possa à terra, e se no, in alto; e sce-
gliasi il gambo di essa vite ò ramo fresco, vegnente, e ru-
giadoso, tagliandosi nel mezo tra nodo e noto, in lato,
verde sano, e non rognoso, ò broccoloso; ma liscio e pu-
lito, e se sia la vite grossa, adoperisi la sega, leuando ap-
presso col pennato la riscaldatura, & asprezza, che le la-
scia sul legno, se ella sia conuenientemente sottile, che
col pennato si possa in due, ò tre colpi farle la tagliatu-
ra, senza cinciastiare, ò malmenare, ò troppo branciar la
scorza, è meglio tagliarla con questo à piano, pareggia-
to bene; E questo taglio è vtile che si faccia tre, ò quat-
tro di prima che si vi ponga sopra l'infeto, per dar c'ito
al suo lagrimare, e così si dee viare ne' paesi grassi, e hu-
midicci, e non intaccarla sotto l'innesto, e quando pur
tu vogli far questo, non se le dia la tacca à trauerso; ma

Infeto à
marze co-
me si ao-
commo-
di.

s'improntivn colpo con lo scarpello à diritto del'a Vite sul suo legno; Altri tengono, che commodamente s'annelli la Vite sul vua in fiori, come si sia, secondo che s'è detto, fatto questo taglio vguale, e spianato bene leuale d'attorno al tronco la buccia che da se si stacca, e scorreccia, lasciandoui solo la liscia, e vera scorza naturale attaccata al legno; accanto con vna corda rinforzata mettendo sotto qualche difesa di quoio, ò cencio, ò stoppa legata forte sei dita sotto al taglio del tronco scapazzato, ò veramente strignere con vn paio di tanaglie che si fabbricano in bocca con due semicircoli che si congiungono poi bene insieme ferrandola per forza d'vna Vite che le strigne, tutto di ferro, e queste tengono ancora che sfendendo il gambo, non passi più in giù di quello che conuiene al combagiamento della marza; allora con lo scarpello à pieno dandoui sopra vn colpo con vn mazzapicchio di legno sodo farai tal fenditura, che arriui per in giù fin appresso à quella legatura ò tanaglie ferme, e se sia sottile il tronco, e ancora quando sia vn po' grossetto, per metterui vna marza sola, è bene fenderlo sì, che fendendolo non arriui all'altra parte; ma apra solo da quella che ha à riceuere la marza; ma fendasi in vn colpo affatto, che arriui la sfenditura dall'vna e dall'altra parte in giù quanto s'è detto, e se sia grossa in maniera che vi si possino accomodar quattro marze, fendasi in croce, e leuando lo scarpello a poco a poco, caccia nel fesso, ò ne' fessi vna bietta, ò conio piccolo d'osso, pulito che tenga tanto aperto il luogo, quanto balti à poterui accomodare la marza; il che affin che si possa fare più accomodatamente acconcisi quella zeppa d'osso di modo, che hauendone più d'vna, e adoperandola al luogo oue ellavi pigli in mezo del legno delle Viti solo tanto che ne possa accomodar di qua e di là le marze, senza trasfinarle più d'vna volta: Preparata così fattamente la Vite, facciasi d'hauer in ordine le marze, le quali essendo state dalla sera dinanzi nel acqua chiara dal mezo in giù haueranno più freschezza e rigoglio per poterle appigliare. si come acconcie che tu l'harai col tenerle vn poco in bocca quella salua giocherà loro tenendole da quella parte che ha à entrare giù nel

giù nel fesso à farle appiccare: hora queste marze con
taglientissimo coltello sotto l'occhio due dita, ò tre, la-
sciandone loro due ò vno, aggiugnerai in foggia d'vna
bietta, tagliandola e scarnandola per indentro à vso di
taglio di coltello, e tanto sottile in punta, lasciando di
fuor la costola di debita grossezza con la buccia; si come
vguale, e pari dall'vn e l'altro lato, di doue tu cominci
su la marza, senza offender per la più parte dal mezo in-
dietro almen le midolle, à dar forza alla zeppa, la qual
basta far di lunghezza d'vn poco più della grossezza del
dito grosso, e che tanto entri nel tronco della Vite fessa;
Alcuni tagliano le marze di quà, e di là fin in sul midol-
lo, vguualmente, leuandone dal vna, e dall'altra banda, e
lasciando à quello la scorza d'ogni intorno; Ma è me-
glio assottigliarlo, per indentro, e leuarne quanta buc-
cia, legno, e midollo bisogni dal mezo in giù, conseruan-
do'e dal mezo in sù perche più ferri, e meno stia aperta
la fessura fatta alla vite, la quale prima si leghi sotto'l no-
do forte, poi si fenda affinche ella non s'apra più del do-
uere; Di questa maniera hauendo acconciate, e fabrica-
te le marze, tenutola come s'è detto da questa parte as-
settata vn po in bocca colleppolandola con le labbra, e
faliua, ò veramente tenendola in vn bicchier d'acqua
fresca chiara ad ammollare, non più con altro toccan-
dola, quiui diligentissimamente l'assesterai nella fessu-
ra si che buccia sia con buccia, e legno con legno com-
baciato, e la scorza sopra tutto sia vnita di modo insie-
me che paia tutt'vna; Al che per fare appunto si dee au-
uertire di leuare la prima scorza della vite per accom-
modarla su la seconda che è quella che sta sola allegna-
me della Vite attaccata; e così cacciata l'altra marza dal
altra parte, e le due altre pel contrario, se quattro sie-
no; prima le due, e poi l'altre due assettando leuifi la zep-
pa d'osso, e proueggasi di tanta buccia che basti à coprir
il fesso, à doue era la zeppa d'osso per piano, si pona che
tocchi sopra l'vna marza, e l'altra, e se siano quattro, vn
altra buccia spiccata dal medesimo auanzo di tronco,
accostisi da tutti i lati, che si son fatte le marze, & allora
legherai insieme strettamente e fortemente ogni cosa,
seruendosi anche d'vn altro paio di tanaglie, che tenghin
ferrai

ferrati tutti questi legni, talchè si sieno gagliardissimamente legati, perche le viti da se stesse non stringono, e conuiene legarle forte, e ferrarle. Altri adoperano falci, ò giunchi, o spago, e le ferrano anuoltandosi, che l'vno spago sia accosto al altro, seguitando di legare fin'à doue erano le prime tanaglie, ò legatura di spago rinforzato detto, la quale allora si può sciorre, e leuar via; e fatto questo fa d'hauere due pugni d'argilla, o creta battuta, ò di grassume di terra di fossa humida, ò di terra ordinaria vn potenera, e fanne vna massa attorno l'innestato, acconciandola sì, che ne sia vn poco tra l'vna marza, e l'altra; ma non copra gl'occhi alle marze: Accanto fascisi con buona stoppa, ò buona paglia, ò fieno, ò veramente musco; Di poi non lo guardare, non lo muouere, non lo toccare, non gli star d'attorno, fin che le viti comincino ad aprir i pampani; Allora taglia, leua via, e scuopri ogni cosa sfasciando per tutto. & in capo à due anni lasciata vna marza sola la più vegnente, augna, & agguaglia il legno. Alcuni senza sfender la vite scostano la buccia dal tronco pulito, con vn ferretto ò bietta pur d'osso ò auorio, senza scoscenderlo, e similmente acconciando la marza, facendoui dentro il legno di detta marza assottigliato da quella banda, e la buccia della marza sopra quella delle viti componendo, legano attorno sopra vna guardia d'vn'altra buccia accommodataui, e cosianche s'attacca. Scrivono alcuni che quando le Viti dan principio à gettar fuori le foglie del mese d'aprile, si pigli la cima d'vn occhio, e si caui nel fermento, che s'ha à innestare, facendone restare le foglie piccole con qualche concanità, & in questo s'adatti vn altro occhio fresco accanto, e impiastato col litame tenero di bue, senz'altro s'appiglia. Alcuni al tronco, oue vogliano insetare, fanno vn taglio ò segatura riandandolo poicol pennato, e ripulendolo attrauerso per l'ingiù, e in quello con vno scarpello di mezo cerchio à vso di sgorbia fanno vn foro della grossezza che v'ha à entrare la marza e adentro tre dita e mezo, e presa la marza l'assottigliano col raderla attorno fin in sul legno, e fattala incaltrare appunto nel pertuso, ve la ficcano quasi per forza senz'altro, fattala passare sin all'altra banda, e qui-

si tagliando pareggiarla.

Rinuiensi che la trinella gallica sia vno instrumento simile a quello con che si forano i pertusi de' cocciumi in capo alle botti, il quale sendo circolare come quel d'acciaio, o rame, con che si foran le pietre, doue con l'aiuto dello smeriglio, taglia intorno senza far punto di segatura, & ha à esser grosso, quanto è di bisogno di fare il buco per metterui il magliuolo. Forisi adunque senza troncare il gambo della vite, prima con vn succhiello ordinario in luogo di esso tondo, liscio, netto, e grosso fin alla midolla, facendo poi il pertuso maggiore con la trinella gallica, con la quale operando, resterà ben netto e pulito; E preso il magliuolo, tondo, liscio, e congruagliato, & alquanto più grosso del buco, si taglierà doue è più grossetto, facendo o ben tondo, e in lunghezza tanto, quanto possa bẽ giulto, da ogni banda toccando entrare nel pertuso, e trouandolo poi talmente, che non habbin à rimaner fuori, se non con due occhi nel batterlo con qualche legno sì che sia ben ficcato, e ben serrato; e si dee fare il foro per scancio a schimbescio pendente à trauerso allongiu: E la marza che vi si mette ha à esser fitta dalla banda che le sopra stieno i due occhi cauati fuori dalla parte di sopra. E si può far questa operazione da' marzo fin à mezzo aprile riguardando sempre i siti e' tempi; conuiene lasciar bene scolar quel foro, prima che vi si cacci la marza, perche altrimenti per lo gran colaticcio di quell'acqua faria pericoloso di riuscire.

Ancora piglisi vn magliuolo de' più belli, e de' più lunghi che siano nella vigna, e de' più bassi della vite rasente il suo gambo, il quale senza spiccarlo da lei lo troncherai in cima, doue è tondo, e grossetto, e si lasci talmente lungo, che arrini sotto terra almeno vn pa'mo, e sfessolo per lo mezo, non più di lunghezza d'vn dito, e così fendendo l'altro taglierai d'esso le due bande contrarie della sfessatura da vn di sotto dal altro di sopra fin in su la midolla, e leuata via quella metà a ciascheduno da occhio à occhio gli soprapotrai, commetterdogli insieme, e legheragli forte con sa'ci ssesi, o giunchi sodi con e vna scopetta, di poi sotterragli, come s'era detto di sopra; Ma in questo conuiene eleggere i magliuoli che si

conf. c.

Trinella
gallica
quale sia.

confaccino di grossezza vguale, massimamente doue. **R** hanno à comporre, sopraporre, e congiugnersi insieme, perche meglio s'vnisca e s'attacchi: & in somma sfendasi il magliuolo da vn occhio al altro, spartédosi ancora d'esso per mezo il midollo, e tagliasi rasente l'occhio l'vna parte e l'altra si lasci, così di quello che dalla Vite l'ha à riceuere, di pois'aslettino, e mettino sotto terra, come s'è detto: E oltre à come è detto di tagliar le Viti tre di innanzi che elle s'habbino à innestare, sarà bene piegarle à terra, perche possin meglio sgocciolare. E l'innesto della triuella gallica dicono non esser sicuro ne' lati vmidi, e piani; ma si bene ne' secchi e asciutti, rispetto al gemitio delle viti.

**Innestrare
in altra
guisa con
la triuella.**

Ancora con la medesima triuella franzese forisi la Vite in luogo netto, e liscio, e pulito da vna banda al altra, e piglisi vn capo della Vite vicina, che sia ben fatto è vengnente, e che habbi fatto gran frutto l'anno dinanzi, non perciò spartito dalla sua madre, e faccisi passare per quel buco, procurando che egli esca dal altra parte della vite, e che la vetta sua risguardi allonsù, non lasciando fuori à doue passi più di due occhi, così vnito alla Vite, e quando si vedrà che il buco fatto dalla medesima triuella gallica sia ben saldato, ricoperto con terra grassa, ò creta vnito, e fortificato, tagliasi via dalla Vite rasente; leuando via ancora tutto quel tronco della vite, che auanza dal fine del pertuso dalla vite in sù, e farà buona proua. Ancora vicino alla Vite, ò albero s'ha à far l'infeto.

**Per imbastardire i
frutti.**

Piantisi la Vite ò la pianta che si brama d'infettare, e gouernisi bene, fin che habbia ben preso, e fatta la radice gagliarda. Diasi vn foro per la Vite, ò per vn ramo dell'arbore che s'ha à infettare, e sia il pertuso tale, che per esso entri la marza senza offesa, e vi si facci passare senza tagliarlo, e la parte che tocca dentro al buco sia scortecciato da ogni banda vn poco, e quello che entra per vnirsi sia di due anni, & il ramo per onde ha a entrare l'innesto sia fresco, sano, liscio, e nuouo senza magagna; vadi il foro verso la medolla, e vi si impiastri con creta, ò argilla stemperata, si che turi bene, e passi l'infeto per allonsù, quanto più si può. E dopo che si vegga bene inca-

Orato

strato, e riturato, e incorporato bene insieme, tagliasi l'infero dalla banda di sotto, rasente al tronco del albero in sul foro, perche pareggi vnitamente con la buccia, e legno, e si concentri insieme. In cosi fatta maniera s'imbastardiscono i frutti, e si fanno diuentare di diuerse ragioni, e portare il frutto vario à contrarie stagioni, e cosi si puo insetare vna Vite in vn ciriegio, e produrrà l'vna al tempo delle ciriegie, se elle pur siano ferotini. s'attaccherà la vite à questo modo ancora nel moro, che è tanto alla vite amico, e viuerà ancora nel falcio, e vetrice; ma sarà difficile che produca frutto. Ma la sicura è essendo due viti piantate accotto farle passare, con questo gambo l'vna nel'altra, & essendo di diuerse sorti, per cosi fatta consuetudine muteranno natura.

Ancora essendo medesimamente due viti vicine l'vna al'altra diasi vn foro à vna delle due in vn lato liscio, e netto con triuella franzese, e fa che'l foro arrui fin alla medolla; Di poi raschia il capo della vite vicina che tu vuoi innestare fra l'vn l'occhio, e l'altro, e fallo arriuare al fondo del foro, e che vi suggelli bene, e quando si cognosce che habbia fatto buona presa, e le sue gemme così à rouescio, staccala dalla vite sua, e farà proua in quell'altra in guisa, e semiglianza de capogatti.

Più appresso piglisi il fermento che tu vuoi insetare, e quando tu lo tagli, falli rimanere quattro dita di vecchio dell'anno dinanzi, e cauagli la midolla che ha, perche venga quiui à poter entrare vn fermento à quanto sottile. e fatto questo il fermento che è nella vite e che si vuole insetare bisogna che si assottigli dalla punta; raschiandosi tanto, che si agguagli, e pareggi con l'altro, si che caui giustamente per lo buco caua. o tanto, come sta di pertuso e di vano; accanto impiattrisi vn argilla, e sotterrisi in vna fossa, fatta accosto alla vite, cauandogli fuor del terreno la punta, & in capo à due anni si puo o lasciarlo star quiui, o trasportarlo altroue, come più piace, e volendo farne più d'vno à vna villa sola, si puo col medesimo ordine. & è bene hauerli lasciati i fermenti senza potare vn anno, che sien più sodi e sicuri, e il magliuolo che s'ha à innestare sia tagliato nello scemar della Luna, e sia conseruato che non si guasti, per innestare, gi poi

Ciriegio
o mo. q
che produca vna

Innestare
à capogatto.

Innestare
in altra
maniera.

acoma si
ragino
dalle viti
a luna sce
ma, e fin
nell'anno a
luna cre
cente.

Innestare
a gemma

Innesti si
a uono
fare dalla
banda che
guarda
mezzogiorno.

Voi che
produco-
no grappoli di va-
rie ragio-
ni.

Innestare
a occhio

gli poi à Luna crescente, e ciò si offerui à tutte le maniere delle viti. Oltr'à questo quando sono gl'occhi delle viti bene ingrossati, prima che gettin punto di foglia, cau l'occhio molto intero à scudetto di quel magliuolo che ha à restare per capo alla vite con vn ferro di acutissima punta, & ancora nel miglior luogo del altro fermento in che s'ha à insetare, caua l'altro nella medesima foggia, & in suo luogo bene aggiustato mettiui quello: E bene ancora in quel cauo metter prima vna gocciola di mele ò draganti disfatti nell'acqua, seruendosi dell'acqua sola, oue siano stati à inzupparsi; Ma meglio, è non vi porre alcuna altra cosa, e si ggelar bene, e incassar l'occhio, e lasciar fare alla natura.

Fuor di questo spartendo due fermenti che non habbino la midolla fungosa, e siano dalla banda di mezzo giorno, la qual qualità si dee osservare, in tutto l'insetar delle viti, vguale di distanza, d'occhi, fazioni, e grossezza, presi da due vicini viti, senza staccargli, l'vna e l'altra nera, e di sorte anco inequali, di maniera diuidendoli, che gl'occhi ancora sieno per lo mezzo partiri, mette con manco offesa che sia possibile, e similmente il legno del magliuolo, gli ricommetterai sì, che il legno, e gl'occhi si confrontino insieme, e combacino appunto. Di poi cò giunco, ò ginestra, ò falcio stesso legati insieme gli sotterreri, impiastrando con argilla le commettiture lasciando sfogari gli occhi per fino à mezzo; e se fossero così lunghi, che tirati a terra potessero sotterrarsi, che desfer fuori le punte, tarà assai migliore, e più sicuro l'incorporarsi, & appiccarsi insieme, e staccargli poi vniti l'vno con l'altro, e piantargli à modo, fatto che habbino le barbe quivi, e s'haueranno i grappoli d'vna varieggiati; E i nesti à occhio vogliono esser fatti, come quelli à scudicciuolo, ò scudetto che vogliamo dire; ma che combaci in quel medesimo luogo, & entri appunto, e piglia ben l'occhio in fondo trapassato il medollo fin che tocchi à doue ha à rimarginare, e di poi piglia toto di terra fine, o impiastrau i attorno vn batuffolo di quella terra grassa, facendo questo delicatamente, accio rattenga l'occhio, se per caso trasse furibondo vento, ò che per altro non si spicasse, e fermerai bene que' tralci à carne ò pali, che

si, che non si sbattino . Ancora prendasi vn cannone di terra cotta, di lunghezza di due palmi, e di grossezza quanto agguagna vna mano, ò veramente vn corno dirizzato con l'acqua bollente, e bene scauato, e togliendo corno sfendilo per lo mezo, di poi rilegato con corda rinforzata incerata bene, e presi cinque sermenti vguagli d'occhi, e di grossezza di diuerse sorti di Vitigni, e neri, e bianchi, e rosseggianti, e giallicci, e cacciauegli dentro stiuati; ma che non si guastino, ò strofinino, ò scortecchino troppo insieme, e fatta vna fossa à misura de magliuoli da piantarsi nella vigna, e sotterrauegli dentro si che sien ben rincalzati, con terra grassa litamata, annaffiagli, & accarezzagli, non hauendo lasciato per vno più che due occhi sopra terra distendendo & aprendo l'vno dal altro si che la terra entri fra l'vno e l'altro, & in capo, a due, o tre anni, che egli habbia fatto vn corpo vnito insieme, scalzagli d'attorno, e arriuato oue finisce di sopra il corno, o'l cannone se quiui sieno vniti sega pari e congragliata la testa, e leua via il corno ò cannone, e guarda doue sieno più serrati, e incorporati insieme, e quiui segagli tutti pareggiando la segatura col pennato coprendo con terra minuta e stritolata cotta, e riempiendo con la simile d'attorno . Quando poi questo gambo vnito metterà due messe fuori, le più gagliarde di quelle si tirino in sommo bene innanzi, leuando via tutte l'altre . Di questa maniera in vn grappolo d'vua verranno gl'acini variati . Alcuni vogliano, che, perche questo piè di tante sorti metta, se gli diano due, ò tre tacche sotto nel piè, ò nelle radici . Fuor di questo, piglisi al tempo del potare oue siano vite bianche, vicino alle rosse, nere ò altro vitigno, e prendasi de' piu sottili il più vegnente sarmento di ciascheduna d'esse due o di tre, & intreccisi in terzo l'vna nel altra, e si taglino da capo vguualmente & vguagli ancora restino gl'occhi di tutte due, ò tre, e leghinfi bene insieme impiastrandogli d'argilla di sopra lasciando gl'occhi liberi, e ogni tre di s'adacquino con acqua di fiume, e passati due anni spicchinsi dalle lormadri, e traspiantinsi a doue si voglino hauere, e faranno il medesimo . E se da tre viti vicine si prenderanno tre sarmenti, e si sfenderanno sottilmente si che non si guastino tocchi

Vite che produca i grappoli con acini di varie ragioni e colori .

Vite che produca

grappoli
di varie ra-
gioni viti-
gni.

ne tocchi le medolle, & si congiungeranno gl'vni e gl'altri in modo, che venghino gl'occhi spartiti eguali e ben fatti l'vn con l'altro fortemente appoggiati insieme si che paia vn farmento istesso, e si legghi poi con vinciglia morbida, di modo che gl'occhi restin fuor del legame impiastrando bene con sterco di vacca, e di sopra con buona creta, poi si corichino in vna fossa fonda vn braccio, e mezzo, e degl'occhi legati sene lascino due, ò tre, e non più sopra la terra, e se sia luogo secco, ò asciutto s'adacquino di quando in quando, si che s'vnischano incorporandosi insieme, e mettendo per quegli occhi, fenduti di poi attaccati insieme, le messe, produrranno in vn medesimo grappolo racimoli di variati vitigni, e dopo due anni si trapiantino a doue si vogli che stieno. La qual cosa volendosi fare più alla sicura conuien prima in su vna vite rigogliosa infetar tutti questi variati sermenti. Dipoi acconciaruegli sopra come s'è detto che faranno meglio che di viti spartate: si come cacciandogli nel corno, ò doccione farlo di quattro o cinque barbate poste à ciò insieme e ficcati in quel corno, ò doccione. I magliuoli poi di questa così fatta e ordinata Vite piantando sceueri non digeneranno.

Il modo è la regola che l'vua non farà granella (oltre à che si truoua vna sorte d'vua che naturalmente non produce acini) piglierai vn magliuolo preso da bella forte di vitigno, e che habbia l'acino grosso, che sarà più bella cosa, e lo fenderai per appunto diuidendolo con vn coltello taglientissimo fin al vecchio, ò al calcio, non lo finendo di sfendere affatto, e con la punta del medesimo coltello, cauerai tutta la midolla di esso dal vna, e l'altra parte, vsando discrezione di non intaccar il legno del sermento, e subito cauato, e accannellato lo ricomporrai insieme, legandolo fuor che gl'occhi per tutto con la buccia d'olmo, ò di moro. E così acconcio lo porrai; Ma auuertisci, che questi bisogna porgli nelle fosse aperte, e non in su diuelti con la grucciona; perche con essa, in cacciandogli giù si disferterebbero; ma in dette fosse piegandolo humanamente à vso di impiagato, hauendoli cura come à ferito. E vorrebbero questi esser posti diritti, e non à giacere; Perche al penetramento del acqua pa-

qua patirebbero; Ma volendo andare più a' sicuro farai quello medesimo al tralcio della propaggine, che riuscirà meglio cauandogli il midollo fin alla attaccatura della vite, hauendolo fesso, e rilegato. E quando tu volessi porne barbare osserua la medesima regola, detta al principio nel porre de magliuoli; poi cauti trasportagli: E puosi fare al medesimo tralcio che tu pigli per capo alle viti, quell'anno che tu vuoi fare simile proua, e lasciarlo vn po più lungo fuor di modo, perche nella punta rammargina sempre mal volentieri, e questo si puo fare senza sotterrarlo; Ma auuertisci di legarlo bene e stretto, E ciò si facci nel subito rintenerir della vite. Altri tutto il magliuolo stesso e voto cacciono in terra. Al unni tutto lo stesso e voto pongono in vna cipo'la squilla, la quale ha proprietà di far venire innanzi tutto che dentro se le inserta, e lo sotterrano; Alcuni altri il capo delle Viti potato senza diuiderlo votano bene in giù, e legano a vna canna, o palo che non si volti, e con ceneraccio, e sugo fatto bollir nell'acqua, e con essa ridotta a densità di sapa, infondano, e riempiono quel concauo, rinouandolo ogn'otto di vn tratto. fin che la nouella Vite faccia messa.

La Vite Thiriaca poi si crea di questa maniera. Fendasi vn cappato magliuolo per tre in quattro dita da basso, e cauatone di dentro la midolla si riempia tutto di Teriaca, e si ponga sotterra rilegatolo insieme con legami di giunco, o altra vinciglia morbida. Altri nella cipolla squilla pur lo nascondono ricoprendo con essa la parteripiena d'vtriaca, e lo piantano. E altri strofinando le radici delle viti con l'vtriaca, perche succi, e incorpori della virtù sua, subito lo pongano in terra: I magliuoli di queste viti fatticcie degenerano, se non si infonde continuamente e alle lor barbe dell'vtriaca, o si ritorni a rifarle in quell'altre maniere dette da capo: Ma le ceneri de' fermenti di così fatte Viti: i pampani trici e'l vino, e l'aceto è buono contro a' veleni, e l'vua in cibo è ottima e sana.

Di questa medesima maniera infondendo del Ellebboro si creerà vna Vite, che genererà vua solutiuu, & in questo medesimo modo piglierà natura del veratro, se

Trat. Colt. Viti.

bene

Thiriaca
e me me
coli il
suo, col fa
por dell'uo
ue.

bene l'odore, e la mestura di questo succlio offende non per ciò ancide la vite. E in questa maniera medesima si farà l'vua odorata, con ponendole intorno ò musco, ò ambra, ò z betto, ò bengui, ò altro acuto odore, cacciando alcuna di queste cose nel calcio del fermento sfeito, ò scauato, empiendolo, e vezzecciandolo.

Hanno le Viti in odio i Nocciuoli, e' fusini; e di herbaggi i cauoli, ne meno amano molto i mandorli.

Tengono alcuni per opinione che così come passando per vn falcio il persico, darà le pesche senza nocciolo; similmente facendoui trapassar le Viti habbino à far vue senza fiocini.

Le nebbie che vengano alcuna volta sopra e tra le viti, si scaccino con il fummo, e fiamma di pagliaccia, ò altra robaccia ò spazzatura abbruciata di casa. Giouano i rami d'alloro sparsi per la vigna; e l'acqua macerataui dentro: le foglie di cocomero asinino, rinfrancheranno le viti annebbiate: e ancora la staturaui dentro le radici di colloquintida.

Vre luglio e come si offano far produrre nuouo frutto.

Ancora, se subito che la vite fa l'vua lugliola, fatte che l'habbia, volendo tu delle medesime vue, vn'altra volta quell'anno: colto il primo frutto, fa potarle di nuouo all'vsato, e fa lasciar loro i capi vn poco giusti, che vedrai, che cominceranno di nuouo à mettere, e produrranno poi l'Vue di nuouo quando l'altre, non più lugliole, ma di settembre, ò ottobre e haueranno il medesimo sapore, e facendo il simile all'altre viti rimetteranno conducendo non l'Vue, ma agresto, e con tutto che ciò riesca ne' luoghi più tosto caldi che tiepidi, interuen loro come à quella di tre volte, che per lo freddo che soprauiene lasciano l'ultimo lor frutto in agresto; e à volere che quelle maturino almeno al fine di maggio.

Pianta à piè d'vn ciriegio primaticcio vna vite d'vua lugliola, e quando l'hai in perfezione farai vn peituso in detto ciriegio col succhiello alla franzese si come si dimostra douerse far di sopra, tanto grande che v'entri dentro quel tralcio proprio che ha à ellere il capo della Vite facendolo passar fuori, tagliando tutti g'altri, e tagliando lo tralcio quanto lo truci, e il loro sia appunto

punto nel tronco del ciriegio, e non in rami, e vada per in sù à traverso. Accomanda per la punta di quel capo tra i rami del ciriegio, e lascialo star così, porandogli d'anno in anno le messe, tanto che egli riempia, e tocchi per tutto il buco fatto, e come sia ben raminarginato, intacca vn po il tralcio verso la vite, che dourà essere il secondo anno, e intacca tanto che cominci à patire; il terzo anno taglialo affatto, & auanti facci questo, guarda bene, che ferri e congiunga per tutto, e di poi posta la Vite, che viuerà sul ciriegio all'ordinario dell'altre, e si farà l'vne, e maturerà alle quando le ciriegie; Ecci chi ha fatto questo à vn fico, e afferma che s'è raminarginato meglio e più presto, e così nel moro, essendo questi due alberi alle viti amici: E così chi ha fatto passare per vn ramo di pesco e di fico, per vn ciriegio simile, e produrre i frutti quando le ciriegie. E dicono l'vne bianche diuenir ne e, e così per contra, passando l'vna per l'altra in questo modo, e così per contrario, le pesche carote, se queste per sorte fac ilero caro e dadoue o, io non lo so, che queste esperienze io non l'ho fatte; ma bene ho fauolato con chi m'ha detto d'hauerne fatto parte, e m'ha affermato d'hauerne fatto riuscir qualch'vna; ma che l'vne diuentino di bianche nere non essere stato ma ordinarie, come è il lor proprio; che fanno gl'altri innesti, e questo di già non è altro che vn modo d'insetare, e m'aggiunse d'hauer veduto al Vescouo di Ceruia di casa Santa croce Romano vn suo giardino à Ceruia, doue haueua vna gran quantità di viti, che passauano per varie sorti di frutti alle foggie dette, che tutte vi viueuano dentro, e dauan del'vne sopra quelli; ma non al tempo delle frutte loro; ma sì bene al tempo naturale delle sorti dell'vne, e à fare che la cosa apparisse più fantastica e merauigliosa, erano leuate via dal pedale de' frutti le viti, che erano state piantate loro appresso; Ma così fatte esperienze di certo sono tediose, e difficili à riuscire, e se pure riescano, non sono così durabili; ma volentieri sempre con l'arte facendosi vsor la natura del suo proprio natural ordinario: E poi quando anche se bene riuscissero non n'è da far endica; e dire à che io tergo che molti son fauolosi, come, che far passare per vn alloro

bene l'odore, e la mestura di questo succlio offende non perciò ancide la vite. E in questa maniera medesima si farà l'vua odorata, con ponendole intorno ò musco, ò ambra, ò z betto, ò bengui, ò altro acuto odore, cacciando alcuna di queste cose nel calcio del fermento sfo, ò scauato, empiendolo, e vezzecciandolo.

Hanno le Viti in odio i Nocciuoli, e' fusini; e di herbaggi i cauoli, ne meno amano molto i mandorli.

Tengono alcuni per opinione che così come passando per vn falcio il persico, darà le pesche senza nocciolo; similmente facendoui trapassar le Viti habbino à far vue senza fiocini.

Le nebbie che vengano alcuna volta sopra e tra le viti, si scaccino con il summo, e fiamma di pagliaccia, ò altra robaccia ò spazzatura abbruciata di casa. Giouano i rami d'alloro sparsi per la vigna; e l'acqua macerataui dentro: le foglie di cocomero asinino, rinfrancheranno le viti annabbiate: e ancora la stataui dentro le radici di colloquintida.

Vre luglio e come si offano far produrre nuouo frutto.

Ancora, se subito che la vite fa l'vua lugliola, fatte che l'habbia, volendo tu delle medesime vue, vn'altra volta quell'anno: colto il primo frutto, fa potarle di nuouo all'vso, e fa lasciar loro i capi vn poco giusti, che vedrai, che cominceranno di nuouo à mettere, e produrranno poi l'Vue di nuouo quando l'altre, non più lugliole, ma di settembre, ò ottobre e haueranno il medesimo sapore, e facendo il simile all'altre viti rimetteranno conducendo non l'Vue, ma agresto, e con tutto che ciò riesca ne' luoghi più tosto caldi che tiepidi, interuen loro come à quella di tre volte, che per lo freddo che soprauiene lasciano l'ultimo lor frutto in agresto; e à volere che quelle maturino almeno al fine di maggio.

Pianta à piè d'vn ciriegio primaticcio vna vite d'vua lugliola, e quando l'hai in perfezione farai vn pettoso in detto ciriegio col succhiello alla franzese si come si dimostra douerse far di sopra, tanto grande che v'entri dentro quel tralcio proprio che ha à essere il capo della Vite facendolo passar fuori, tagliando tutti gl'altri, e se ne tagliano altri go quanto lo truci, e il loro sia appunto

punto nel tronco del ciriegio, e non in rami, e vada per in su à traverso. Accomanda poi la punta di quel capo tra i rami del ciriegio, e lascialo star così, potandogli d'anno in anno le messe, tanto che egli riempia, e tocchi per tutto il buco fatto, e come sia ben rammarginato, intacca vn po' il tralcio verso la vite, che dovrà essere il secondo anno, e intacca tanto che cominci à parere; il terzo anno taglialo affatto, & auanti facci questo, guarda bene, che ferri e congiunga per tutto, e dipoi posta la Vite, che viuerà sul ciriegio all'ordinario dell'altre, e ti farà l'vne, e maturerale quando le ciriegie; Eccì chi ha fatto questo à vn fico, e afferma che s'è rammarginato meglio e più presto, e così nel moro, essendo questi due alberi alle viti amici: E così chi ha fatto passare per vn ramo di pesco e di fico, per vn ciriegio simile, e produrre i frutti quando le ciriegie. E dicono l'vne bianche diuenir ne e, e così per contra, passando l'vna per l'altra in questo modo, e così per contrario, le pesche carote, se queste per sorte fac ilero caro e dadoue o, io non lo so, che queste esperienze io non l'ho fatte; ma bene ho fauolato con chi m'ha detto d'hauerne fatto parte, e m'ha affermato d'hauerne fatto riuscir qualch'vna; ma che l'vne diuentino di bianche nere non essere stato ma ordinarie, come è il lor proprio; che fanno gl'altri innesti, e questo di già non è altro che vn modo d'insetare, e m'aggiunse d'hauer veduto al Vescouo di Ceruia di casa Santa croce Romano vn suo giardino à Ceruia, doue haueua vna gran quantità di viti, che passauano per varie sorti di frutti alle foggie dette, che tutte vi viueuano dentro, e dauan del'vne sopra quelli; ma non al tempo delle frutte loro; ma sì bene al tempo naturale delle sorti dell'vne, e à fare che la cosa apparisse più fantastica e merauigliosa, erano lenate via dal pedale de' frutti le viti, che erano state piantate loro appresso; Ma così fatte esperienze di certo sono tediose, e difficili à riuscire, e se pure riescano, non sono così durabili; ma volentieri sempre con l'arte facendosi vscir la natura del suo proprio natural ordinario: E poi quando anche se bene riuscissero non n'è da far endica; e lire à che io tengo che molti son fauolosi, come, che far passare per vn alloro

vn rosaio, habbia à far le rose verdi. il che io già prouai e non riuscì: E ancora vero che quando alcune di queste habbi a riuscire, conuiene vfarui vna diligenza con pazienza grande.

E si troua con tutto ciò fra gl'antichi scrittori, chi ha affermato poterli innestare ogni sorte di frutto insieme, e non che altro vn fico con vn vliuo. combaciando, e legando vniti e pari duerami sinussati l'vno con l'altro: E non è dubio, in quello della Miglia sul Genouese accanto alle Magra essersi veduto vn fusino viuere sopra vn vliuo; ma sono sconcature e abortiui, che non bastano, ne possono bastar più che tanto, sendo tanto fuor del vso naturale. Ci atterremo adunque alle cose sperimentate, come questo che io ho apparata da Christofano Lambertini Lucchese, e prouarla, riuscì bene, e questo è vn segreto bellissimo per far creare la barba all'vua, e barba così fatta che sien fili lunghi quasi da potersi con vn pettine pettinare, lunga vn braccio, e più, e folta quanto si vog'ia, e si fa così: Quando l'vua è spurgata, e a pena cascato gli il fiore che la sia rossa ne' granelli, come vna picciola vecchia; si piglia vn'erba de' contadini chiamata Cucicula, e Petthimio per altro nome, e ordinariamente Cuscuta è appellata; questa nasce, e si mantien vna e piena d'humore senza toccar terra, e non ha barbe ma sta attaccata con la sua ruggiadezza su le ginestre, mortellette, sul lino, su la saluia, e sull'Epithimo, è rossa tra à vso di fili di refe, vincola e tutta arrendevole, che per tutto ha certe bocciette a vso di fiorellini non aperti. Questa si piglia fresca la mattina di buon hora, manruggiandola poco, e brancicandola il meno che si possa, e che v'habbia dato su la rugiada, e si tiene in molle sin alla sera nell'acqua, sin a che'l Sole sia sull'andar sotto: e di più si pigliano le fila di tal'erba, e à filo è filo si intreccia, e si incauicchia fra gl'acini nel grappolo dell'vua si ch'ella s'agganighi tra l'vno, e l'altro granello, addoppiando i fili il manco che si possa; ne vi se ne ficchi ne troppa ne poca ma à discrezione di chi l'assetta, quanto par che ne possa riceuere la grandezza o piccolezza del grappolo: Spruzzuusi poi se non vadi tempo humido de' quattro di vn tratto vn poco d'acqua

Barba come si
fa per na-
scondere al-
l'vua.

d'acqua chiara, così crescendo l'vua di nutrimento al erba la quale getta all'ingiù certi fili alcuna volta, spessi e folti lunghi vn braccio e mezzo, e due, e staccando poi il grappolo si mantiene à quel modo parecchi giorni, con que' fili freschi, e si potrà dare ad intendere à chiunque la vegga, e non habbia notizia di ciò che e' s'habbia vna vite, che produca i grappoli barbati à quella foggia; Deesi eleggere vna sorte d'vua d'acini radi come quella di Ierusalem detta per altro nome merauigliosa, e ancora l'vua Angiola per esser humorosa riuscirà bene. Sappiasi che quella cuscuta che fa su le mortelle, e ginestre, è meno atta à generar la barba, che non l'altra, e quanto più s'annaspa fra' granelli dell'vua, tanto sarà maggior la barba, che ella farà; Ancor non è bene à indugiare à comporuela tant'oltre, che siano affatto cascati i fiori, all'vua; perche la loro humidezza nutrisce e fa crescer l'vua co' fili della Cuscuta auviluppata à quella.

Oltr'à questo non sentirà giamai la Vite male alcuno (scriuono) se con olio incotto con lacrima di papauero si strofinerà tutta da imo à sommo; e hacci di quelli che affermano che non sia per crescere viticci la Vite, se con vno staio di morchia cotto à grassezza di mele aggiunto di bitume la terza parte e di zolfo la quarta, al sereno, che non rouenti intorno a' capi, e sotto i rami haue-
rai bene stropicciato; Ma quando tu troui scritto che in Vngheria habbia delle viti che producano viticci d'oro di paragone. ò tu reputalo del tutto fauoloso, ouero quella fede li aggiusta, che aggiustar si suole alle cose che possono esser per miracolo; ma non già con l'effetto. si come si dice potersi sapere la quadratura del circolo, ò il vero effetto del Alchimia, che ne l'vno ne l'altro fin à hora si è veduto auuenire col vero. Ma fin qui sia detto à bastante della coltiuazione delle Viti. resta che hora parliamo alquanto del modo del trarne il vino, e della cura, e diligenza che si deue porre in abbonirlo, e conseruarlo.

Perche appresso seguiremo della vendemmia, il qual tempo deue essere più tardi ò più per tempo secondo la qualità de' luoghi, de' siti, de' paesi, della positura delle vigne, e della condizione della natura de' magliuo-

li, che in esse ritrouono, e per questa ragione non farla mala auuertenza di spartir le scrotini dalle primaticcie, e così per contra, piantando secondo che elle desiderano le fortivariate in diuersi luoghi dispersè, insieme.

Luna in qua' pianeti deua essere in vendemiando. Ne' luoghi tutti si deue osseruare di far la vendemmia che la Luna sia in cancro, o in leone, o in libra, o in scorpione, capricorno, o aquario, e ella tuttauia sotterra, e se si troua che essa non habbia maturato l'vne, è bene con l'aceto forte, e con l'orina vecchia innaffiar loro le barbe, e zapparli, e scalzargli. Scriuono che chi vogli vendemiare auanti che sieno l'vne mature farà il vino debile e poco durabile, e che chi tarda a far la vendemmia non solamente offende le Viti, perch' elle portano il peso più del douere; ma perche soprauenendo gragnuola o tempesta, faccia gran danno al vino. Affermano alcuni che le viti tengano l'vne mature in perfezione per sei giorni soli, di poi perde, se colta non sia, smarrendo, e scemandolo l'humore; Il segno adunque della maturità non solamente si cognosce, e comprende alla veste; ma dal gusto, che la sia dolce, e fatta; il che si manifesta se l'acino dell'vua scolato, e premuto, sia di color rinfusato, che non più verderognolo trasparisca; ma anzi che nò negreggi; Perche veramente niuna cosa può apporare a' vinaccioli il colore, e significa l'vua matura; Alcuni altri preso col dito grosso, e con quello che gl'è accanto il granello dell'vua, e spremendolo forte, se n'esce senza alcuno attaccamento del suo tenerume, netto, e pulito, e ignudo, tengano per manifesto segno che ella sia matura, e restandoui appiccata punto della sua carne di dentro, tengano, che non sia arriuata al fine della sua maturità: E alcuni di vn racimolo del grappolo cauano vn acino, e di poi in capo a tre, o quattro di ritornano a vederlo, e se rientra a punto appunto nel suo voto, è indizio che ella sia matura.

Maturità dell'vua quando sia in perfezione.

Segni da conoscere la maturità dell'vua.

... Hora ne' luoghi caldi, e asciutti, verso qualunque parte del Cielo vi sien piantate le vigne, s'ha a vendemmiare assai più innanzi, che in quelle de' luoghi temperati, se bene in queste sien volte a mezo giorno, e nelle parti fredde assai più tardi di tutti questi, perche indugia quiui a maturar l'vua in su le viti il più che si può; Quelli che

Ti che vendemmia piovendo cerchi di consumarlo presto, perche basta poco, ed è men buono: E per questa cagione si dee cogliere l'vua libera dall'acque, dalla rugiada, e dalla guazza, in tempo, e giorno sereno, e quieto temperato e caldo; e se sia tenuta, o starà l'vua ammon-tata, o in altro modo troppo al Sole, si che sia al quanto riscaldata, lascisi raffreddare, perche la non riscaldaſſe, e gualtasse il vino, posta nel tino così calda a pigiarsi: E deesi auuertire di coglierla condotta a debita maturezza, e non mai acerba, o agrestini: Per la troppa maturezza resta il vino torbidiccio, e naturalmente non rischiara affatto, e lo fa troppo sdolcinato, e per la sua troppa smaccata dolcezza ristuccheuole, si come la non matura di poca retta e debole. Quegli che nella riuiera della Spezie fanno il razzese, e l'amabile, fanno l'vno, e l'altro d'un vitigno medesimo, percioche volendo far l'amabile, quando l'vua è matura, fiorcono il picciuolo a doue egli sta attaccato alle viti, a tutti i grappoli, hauendogli spampanati bene, che il So' e vi barta sopra, lascian-dogli così per quindici giorni; dipoi gli coggono a far l'amabile: E volendo fare il razzese, quando è pur matura, la spiccono dalle viti senz'altro, e così si può fare a chiunque tu vogli vitigno, per fare il vin dolce, senz'altra manifattura; Ma per fare il vino bastabile, e buono, così di poggio, come di piano, ella si dee condurre poco più che mediocrementematura, gettando via con auuertenza i grani marci, e guasti, la tempestata, la secca, l'agrestina le foglie che talora si intricano fra gl'acini, & ogn'altra bruttura, o schifezza si dee lavar via, che se bene il vino bollendo ha forza di purgare, e leuare in capo ogni cosa; è tanto atto a imprimere in se stesso, e incorporare le male qualità che ogni tristo seto, e corrotto li nuoce. Accanto a questo si deono trasferre, e metter dispersi i vitigni che fanno diuerse sorti d'vne, e di questa maniera s'hanno i vini differenziati, e si cognoscerà distantemente la diuersa qualità loro. E ancora segno della loro compiuta maturità, quando il granello di dentro ha mutato colore, Alla bianca giallo, alla rossa rosso, alla nera nero, e similmente quando l'vua bianca pende in giallo, la negra negrissimo, e la rossa rossis-

Razzese e
amabile.

simo, e la verderognola verde, e che tutte sien dolcigne al sapore, dāno segnale appresso di stagionata maturità; Più tardi matureranno l'vve su le viti, se quādo sono in agresto, si spunteranno loro i tralci.

Se menti
spuntati
alle viti,
san matu-
rar l'vve
più tardi.

Tirare co-
me si deo-
ro accom-
modare.

Il luogo poi de' vasi delle vendemmie, ò vasi, ò tini, ò canali, ò vasche, secondo l'vso del paese: Percioche in Spagna, e altroue doue fanno vini gagliardissimi si possono premer l'vve, come fanno, ne' grandissimi trogoli murati, che tenghin bene; ma doue non sieno i vini così gagliardi, è meglio vendemmiar ne' tini, e tini stretti in bocca, e larghi in fondo che non suapori, si deono accomodare in loggie aperte, ò in stanze grandi, e capaci al primo piano delle case della villa dalla banda che riguarda tramontana, e sia di quella capacità in grandezza che sia per essere assai alla quantità del vino, che si giudichi douersi raccogliere nella possessione, ordinando in modo i tini, ò le vasche, che hauendo sotto questo luogo accommodato la cantina sotterranea in volta, per canali, o dozzioni che dal zaffo del tino, o canale a dirittura corrispondino sopra il cocchiume delle botti che vi si concino di sotto, e a questo s'assetta vn cannone di legno che arrui dal vn pertuso al altro à sesto, & per appunto, commettendolo di sopra e di sotto che non si versi; O veramente s'adopera vna calza di quoio acconcia, che tocchi, e arrui à poter fare questo effetto, per la volta, che sia quando la si mura per la grossezza di quella pertusata: Di questa maniera si mantiene meglio il vino nel suo vigore, e trattiene in se meglio il fumo e la forza, non essendo egli tanto diguazzato, dirotto, e trauasato, e verrà a patir meno. E ben vero che quando il vino si tramuta vergine, mentre ancor bolle, e non è ben chiaro ò fatto, non riceue danno dell'essere trambustato; Ma in tutti i modi quella sarà sempre maggior commodezza, e ti riuscirà con minor fatica senza comparazione più presto l'imbottare; Ma l'accommodar la tinaia à questo modo dee esser fatto da coloro, che raccolgono grandissima quantità di vino, che per la poca, mediocre, e ragioneuole, si può murare la vendemmia doue più torni comodo, pure al primo piano della casa, volta sempre à tramontana, e far la cantina oue più

que più piace, volta pure al medesimo modo, E come ti sia, le tinaie, e le cantine stanno meglio, più pulite, e più accomodate con volta di sopra che altramente; E' sedili delle botti, e tine sono ancora da poterli murare, e acconciare à suo modo, e migliori fatti di buon rochi di traui al altezza che bisogna, che non murati. Benchè molti e per quelle e per questi gl'approuano più di pietra, per la stabilità e freschezza; Ma questa non da noia a tini, impercio si possono fare come altrui vuole. E murandosi vasche e canali auuertiscasi d'andargli restringendo verso la bocca, e murargli più tosto di muro fatto di pietra, che di mattoni, e all'vno, e all'altro sia l'attriciato, e l'intonacato doppio, e' sassi e' mattoni ben conuentati insieme, e tuttauia al coperto nella stanza detta.

Se i tini e botti non debbono essere stabili.

L'indugio nella vendemmia è tuttauia gioueuole à migliorar la bontà del vino, e farlo più durabile. Et tutto in ciò ben discerne il buon giudizio di chi con diritto occhio lo considera. E tenendo per fermo che chi vendemmia à luna crescente habbia più vino dall'vue, ma di men durata affai che nello scemare, e se all'agosto, settembre, ò ottobre sopraggiunghino caldi, e secchi grandi, si deono lasciar passar quest'afe, e dopo la prima rinfresatura di pioggia si vendemmi: E soprastando di sei, ò otto dì, da che si vede l'vua esser matura; ma non smaccata, vendemmi si più tosto così che danneggiar con altro indugio, e le viti, e' l'vino.

Luna e sua effluazione nel vendemiare.

Alcuni tengono (e così si truoua scritto in lingua Costia, lingua in scrittura alla greca somigliantissima) che e' sia (e massime ne' lati di pianura) da vendemmiare dopo li diciotto, ò venti dì della luna, hauendo per opinione che' vini fatti con questa regola diuentino più gagliardi, e da bastare, che non sien per fare alla luna crescente. Ancora non farà che giouamento, essendo sicuro che non piousa, lasciar fuori all'aere, per tre continui giorni l'vue colte stese, ò ammontate come si può, si come scerre le nera dalle bianche, e le gentili, e minute; dalle grosse, e dure di scorza, non mesticando più che di due sorti insieme; e meglio sempre è, che sieno tutte trascelte, e poste dispersè, come s'è di sopra diuifato. E chi vuole

vuole il vin bianco polputo e pollente, faccia vendémia l'vne bianche, à luna crescente, cominciando tosto veduta la luna con buon tempo, e senz'acqua addosso, havendo tuttaua riguardo, che e' non si vendemmi fra le due lune, ne sul dar la volta, che simil giuoco ti farà il vino, e non t'impacciar ne nostri paesi con vasche ò canali, che vi suapora dentro, e scala troppo il vino, smarrendo la virtù. E se pur vi sia tanta abbondanza d'vua che sia necessario adoperar le vasche ò canali, siano stretti in bocca il più si può; e altresì i tini, e così in questi come in quelli ti porti l'vua con le bigoncie più salda sia possibile, senza pigiaruele dentro, tanto quanto se ne fa, che è meglio portarla sempre tutta intera, senza premerla punto nel tino, ò vasche, e poi tutta in vn tratto tagliarla e pigiarla. e fa d'hauere à vso di ciò vno istrumento in foggia d'vna vanghetta leggiere e sottile, che rada bene, e con questa farai ammostare il vino parecchi giorni, e di molte volte da mattina, e da sera, affinche la vinaccia non riscaldasse, e facesse pigliare il fuoco al vino, tagliando bene i raspi con detto strumento, e pigiato poi ancora bene co' piedi lasciarlo riposar qualche giorno, secondo che tu pensi che sia di bisogno, e secondo le terre à discrezione, pendendo sempre nel meno che nel più; e fa che tu non vfi quel modo dello suinare, e pigiare a' vn tempo, se tu vuoi che'l vino ti balti all'estate, e non facci i piè gialli, che la causa di fargli al vino nasce da quel grasso, che esce dall'vne, quando si pigiano suinato che tu hai, ò mentre che tu vuoi suinare; E così quella vinaccia che di già per lo bollire, e fumosità del vino ha preso il fuoco spremuta che tu l'hai, sempre ve ne rimane delle forti; il che fa di subito pigliare il fuoco a' vino, che quando è nuouo, non apparisce fuoco; ma possanza, e grandezza, che è quello che per lo più cercano i contadini. A' quali molte volte occorre venderlo al tino, e ha più spaccio, e ritenendolo per loro vso, comporta di molt'acqua, e fa loro maggior parata: E perciò è da lasciar quella vfanza; ne mai è da attenersi a' consigli de' contadini; perche son troppo interessosi del loro hauere. e troppo vanno dietro all'utile loro proprio, senza guardare à di chi sieno le terre, ò altro rispetto. E quando tu

Instrumento per tagliar l'vne.

do tu pensi che egli habbia colato, e sia presso che chiaro, e tu l'imbotta così vergine, à fin che nella botte egli si risenta vn pochetto, e vi grilli qualche dì, che questo stabilirà il vino, è lo farà scarico di colore: tenendo pur sempre (come s'è detto) gran cura alle due lune, e alla volta d'essa; E se allo imbottare, e à tutto'l maneggio che occorre al vino osserueraì questo, gli gioueraì infinitamente, e lo manterraì assai: E volendo vin piccolo lo farai vendemmiare à luna scema, e con poca luna, e quanto manco luna haurai, tanto men sapore, e colore haurà il vino: E se quando tu vendemmi la luna sarà al ultimo fine; crederrai risolutamente che il contadino tel habbia adacquato, tanto piccolo, e scolorito sarà.

Vini deboli vengono tal volta per difetto della luna.

Dee adunque ciascuno usare ogni diligenza in simili affari: però che il vino da hauerlo buono ad hauerlo cattiuo ogn'un fa che dinario ui sia, e hauendolo cattiuo il difetto si darà sempre al padrone, come à huomo dissipito, straccurato, e senza gusto, e hauendolo buono tutta la lode sarà la sua; perche' contadini (come s'è detto) son tutti intenti all'utilità loro: e' padroni de' luoghi, o quelli che per essi n'hanno la cura, deono hauer la mira all'utile, e all'honore. Questi così fatti vini è opinione che s'auantaggino nel crescere per non scemare nel bollire, e bollendo non consumarsi da' raspi che rodono, e più maturi diuengono, e più digestibili per l'estate, e più ancora passato l'anno, se sia in paesi e vitigni, che lo comporti: Ma se conuiene mutargli, o à nouembre, o passato marzo, leuata via tutta la lor posatura e sporcizia, tramutagli in vasselli ben netti, spazzati, puliti, e mondi.

E per fare ancora i vini piccanti, saporiti, e dolci, aiuta assai dopo la prima sera, che sien mesi (come s'è detto) i grappoli interi nel tino, e tagliati, e minuzzati col istrumento descritto di sopra, pestare con stanghe, o con mazzapicchi rotondi, che habbino la caperozzola piana, almeno vn di sì, & vn di nò, e si lascerà riposare per due altri dì, auanti che si imbottino.

Vini piccanti.

Alcuni cauano pestata che sia e tagliuzzata l'vua possa intera co' suoi grappoli nel tino, così destramente ma non affatto, la metà del vino, e lo pongono in vna tinnozza, coprendola ben di sopra prima con vn panno lino o la-

no ò lano, e poi con tauole sopra à trauerfo, che non ifua-
peri, fin che fia ben pesto, e pigiato nel tino il reftaroui
dentro, e di poi vi rimettano dentro quella metà della ti-
mozza con bigonciuoli con più prestezza pollono; facen-
do e rifacendo ciò, vn dì sì, e l'altro nò, e così vengono à
fare vn vino di diuerfo colore, odore, fapore, e potenza, e
questa manifattura gioua affai ne' piani, & in que' lati,
oue fieno le Viti sopra gl'arbori ne' luoghi humidi rettifi-
cando affai, e riducendogli a maggior polfo, e ne luoghi
grasfi molto gli ritira.

E à fare vn buon vino si mette tanta somma d'vua 'buo-
na trafcelta, canaiuola, ò altra di buona razza in vn tino,
che renda vn tanto à discrezione, e come farà bollita, due
ò tre dì, hauendola pochissimo pigiata, e men minuzzata
con l'iftrumento (e altri hauendo gran copia pigliano
quel vino che efce dal incalcatura de grappoli sopramesfi
l'vno all'altro) còuien cauar tutto'l vino che n'efce, e por-
lo in vn altro tino, che di grandezza fia vguale à quello, e
questo ben finir d'empiere d'vua buona, di condizione pa-
ri à quella di prima, che fia ben peltata co' piedi; e in que-
sto fecondo tino (come egli fia diuentatoui ben chiaro)
imbottarlo, auuertendoti che potrai ancora porui vna
certa quantità d'acqua, subito che tu la leui dal primo ti-
no; ma fia l'acqua pollaui à vna certa discrezione, e an-
cora prima vn pochetto in ful primo, e lasciarlo bollire, e
fchiarire come s'è detto, e poi imbottarlo: Così vi si pon-
ga fempre alla rata del vino, ò del vue, che vi si mette so-
pra al fecondo tino, la quantità e mifura dell'acqua; Ma
volendo poi fare i vini mescolati con acqua come si co-
ftuma a Bologna, e per tutta quasi la Lombardia, si dee fu-
bito poste l'vue nelle tine mentre sono i grappoli interi,
fenza pigiare ò altramente hauerle tocche metterui l'ac-
qua che e' ti pare che e polla comportare il vafello, e la
qualità dell'vue e vino, & effendo le vue buone, e gagliar-
do vino, non vi vorrebbe effere manco della quarta, ò
quinta parte d'acqua, e masfimamente che l'acqua non
fa mai fcemare ne crefcer tanto il vino, quanta ne è fla-
ta posta dentro, rifpetto alla bollicura fatta commune-
mente.

Alcuni à questa mescolanza aggiungono vn poco di
sale

Vini col
acqua al
la lombar-
da.

fale (come saria tanto, che ne tocchi vn oncia per barile) auanti che nel tino egli habbia cominciato punto à bollire. E alcuni volendo fare acquetta alla Romanesca, dirompendo il vino, e diguazzandolo bene con vn baston tondo dal cocchiume per quattro hore, vi pongono vn po più fale, e acqua per metà col ordine sopradetto, e quello, e questa passati tre, ò quattro di, lo imbottirai che sarà chiaro, e delicato. E quando ti venisse bene di farne del più piccolo, cioè di manco possi e vigore, farai pigiare co' piedi benissimo tutri quelli raspi, che vi restano acini, e fiocini, e vi porrai tant'acqua quant'era la quarta parte del vino, à che poteua riuscire il tino, e medesimamente passato e tre, ò quattro di l'imbottirai, e sarà buono à bere così, e da mescolare co' grandi; Ma per farlo assai gentile, pongasi in vn tino d'vua buona bene stagionata matura, che sia stata prima in terra distesa, e sparfa al Sole almeno cinque, ò sei di, auuertendo di coprirla con panni bene contr'al sereno, e che non vi pioua, ò vadi guazza sopra, ò rugiada, e lasciala poi, posta nel tino stare vn giorno; e pigiata e tagliuzzata vna volta sola con diligenza, cauerai subito che n'esce e imbottirai.

Acquetta
alla romana
nescia.

Sgranerai ancora quella quantità d'vua, che tu vuoi che sia di buona sorte, offeruando sempre che per ogni dieci bigoncie d'vua, tu v'hai à porre due barili d'acqua bollente; coprirai subito con vn coperchio che suggelli bene fatto di asse, che si sopraponghino, ò veramente si metta in vn tino, che habbia il fondo di sopra da potersi ben chiudere, e serrare; Di poi statoui vn giorno, ò due, e non più, lo suinerai, imbottandolo in botte pulita, netta, e di sito buono, e farai che ogni volta che se ne attinghi vn fiasco, che s'ha à empier di vino, vi si getti sopra prima pien d'acqua. E qualche volta quando ua allo scemo in cambio d'acqua vi si metta di buon aino, che così si farà durare; Ma auuertisci che di questo uino bisogna attendere à cauarne ogni giorno, ancorche non se ne uolesse bere.

Ancora essendo eauato uia il uino del tino, leuerai subito i raspi, che ui sono rimasti in cima, che sieno lasciuti, e quegli ancora degl'altri tuo' tini, facendo pestar benissimo

stimo il rimanente: Et essendo stata l'vua bigoncie se-
fanta, le ne potrai sopra dieci ò undici d'acqua; e coperto
ben quel tino ne potrai bere a dilungo da quattro, ò cin-
que di in là, e si conseruerà un pezzo con que' raspi senza
inforzare.

Ancora mettendo in un tino sessanta bigoncie d'uua
buona ben matura lascerai uela dentro per cinque o sei
di, senza farle cosa alcuna; e di poi cauerai il uino, che
uerrà fuori, e lo metterai in uua tinozza, pestando subi-
to l'vua del tino co' piedi, e gettandoui sopra venti ba-
rili d'acqua, e più ancora e meno, secondo la sua quali-
tà, e fatto quello ritornerai dentro tutto quel uino caua-
to, e pigerai bene poi vn altra volta ogni cosa insieme
co' piedi: e dopo tre ò quattro giorni l'imbotterai, e
riscirà molto buono. E bene tutte l'vue (pigliate che
elle sieno, co' piedi) poste nel tino, tagliarle con l'istru-
mento detto minutissimamente; vedendo di tagliazza-
re ancora tutti i raspi de' grappoli dell'vue, perche que-
sti faranno sempre più saporito, e più piccante il uino.
E à uoler far uino d'acini, il che è una noua inuenzio-
ne, uenuta da Città di castello, bisogna pigliar delle mi-
glior sorti d'ue, e delle più mature, e belle che tu habbi
nella uigna da far uino; dipoi tenerala quattro, ò cin-
que di aperta, spiegata, e stesa, à sommosciare, al Sole
spicciolata tutta à granello à granello, e empi la botte
intera per final cocchiame: fa poi dare una scolla alla
botte tre, ò quattro uolte, che' granelli rientrino bene
insieme, e quello spazio di lato che per esser auuallati,
resterà uoto in cima, riempilo di nuouo di granelli, e tril-
la la botte un altra uolta, e quando la truoui tanto piena,
che più non ue ne possa patire; tura la botte col cocchiu-
me, fasciato di stoppa ò panno lino, si che ni entri per for-
za; puntellala, e lascia bollire, e in capo di quaranta di
comincia à bere dalla cannella quanto ne uiene di per di,
poi quando la non getta più riempila di uin uergine, e in
capo à quindici ricomincia à ribere per la cannella e uo-
tala affatto beandone ogni giorno.

Affine che' uini rieschino senza fumosità, se bene sia
uua trebbiana; ò più gagliarda, arriuata l'vua tutta intera
nel tino la farai premer subito, scolando quel uino in
un tino,

Vino d'a-
cini.

tino, o p'ù tosto in vna tinozza, a causa che egli habbia a poter più esalare. Ma perche per otto di o dieci egli farà della schiuma assai, non mancherai di leuarla cò vna mettola grande bucarà di legno quanto bilogni, e di poi lo cauerai per tal modo che e' non portivìa punto della feccia seco che è in fondo, e così l'imbotterai. E ciò si può fare cò tutte l'vne nere pel medesimo effetto. E volendo fare vn vin puro naturale, che non sia intricato cò raspi, bolla, e si purghi più presto. Spremi à grappolo a grappolo con le mani l'vua sopra la pennera, che sia messa sopra la botte, dentroui quel liquore che n' esce, tanto ch'el la s'empia, di poi tura'a, e come sia schiarito, si può cominciare à bere, e di mano in mano hauendo gettar; que' grappoli spremuti in vn tino che tu habbi quiui presso, o in bigoncie, dalle quali vi si portino, gettaui sopra dell'acqua a discrezione, e farai vn raspatino da cauar la feccia, ma con già di neruo alcuno.

A fare il vin dolce con l'acqua: porrai due mila cinquecento libbre d'vua buona nel tino tutta intera, e pestata bene vi getterai sopra libbre settecento cinquanta d'acqua compartendola in cinque, o sei mattine, e con la mestola intorno a' raspi riuolgendoli: cauando di poi il vino, che in tutto vi sia badato sette di, l'imbotterai, e sarà chiaro, dolce, e piccante.

Vin dolce
con l'acqua.

Similmente ponendo trenta bigoncie d'vua nel tino, la sciate uole così intere per tre, o quattro di, auanti che tu le pesti, e poi pestate, e tagliuzzate con lo strumento detto benissimo, mettiui cinque, o sei barili d'acqua bollita nella caldaia, coprendo ben subito il tino con tauole, panni, e coperte; e lasciato star così tanto, che schiarisca; l'imbotto, e sarà vn vin dolce frizzante.

Vin dolce
frizzante.

Ancora ponendo per dir così, il lunedì trenta bigoncie d'vua buona, bene scelta, matura, e non rotta, o non to acciaccata: il martedì sera ui porrai sopra almeno dodici barili d'acqua, facendo sempre il barile di libbre cento venti, e la cauerai la sera del mercoledì, depositandola così auunata in vna tinozza, a fin che esali; il giovedì sera poi tu la ritornerai sopra la detta vua, e vn'altra volta la cauerai la sera seguente del venerdì, ritornandouela solamente la sera seguente del sabato, e cauandola

uandola ancora la sera seguente della Domenica la porrai per questa volta nella tinozza medesima, e poi diligentemente ripestata ben quell'vua, la mattina del lunedì seguente, trarrai subito sopra il tino la medesima acqua auuinata, lasciandouela star dentro fin al mercoledì, allora cauandola tutta, e imbottandola, haurai vin chiaro, saporito, e buono.

Vino che
mantenga
il dolce
tutto l'an-
no.

E di più pigliando dicci bigoncie d'vua simile buona, tenutala quindici, o sedici di sopra la paglia distesa al Sole, difendendola dalla brezza della notte, con buone coperte lane e line, e procurando che la paglia che alzi quattro dita sia sparsa sopra tauole secche: poi posta nel tino, e ben pestata co' piedi; getterai sopra dodici barili di vin buono nuouo schiarito, e passato solamente dieci, o dodici hore, imbotterai tutto quello, che dal zaffo scolandu venga fuori, e sarà vino manteneute il dolce tutto l'anno.

Ancora pigliando tutta quella quantità d'vna, che ti parrà buona, e matura, e asciutta non rotta, o macolata, postala nel tino la lascerai così stare per otto, o dieci di, affinche calcandosi ben entra se stessa insieme, renda del vino assai, il quale imbotterai tanto quanto ne venga da per se ageuamente, e sarà eccellente: Di poi fa pigliate al solito que' grappoli interi, e imbotta il rimanente.

Vino dol-
ce e gen-
tile.

Appresso questo piglierai dieci parti d'vua grappella matura stata al Sole sopra la paglia, e sotto alli dieci di, e postala nel tino senza rompere dopo due di vi getterai sopra cinque, o sei bigoncie di vin nuouo, chiaro, buono, e non carico di colore; e passate ventiquattro hore cauerai tutto quello che ne può venire, e l'imbotterai; rompendo ancora le dette vue, e ponendo sopra altrettanto del vino medesimo lasciandouelo star su due, o tre di, e cauandolo al modo detto: Poi la quarta, e vltima volta, pestata benissimo la medesima vua, vi metterai sopra altrettanto del medesimo vino lasciandouelo star su vn di. poi cauato al modo detto l'imbotterai, inuassellandolo diuersamente: così hauerai vn vino dolce, e gentile; E di più piglierai otto, o dieci bigoncie d'vna matura buona, e la pesterà bene, e poi empierà vna botticella di quel vino che vscirà fuori, la quale ben chiusa

Vino bian-
co d'vue-
nere.

chiusa, & cerchiata, posta così piena nell'acqua, talmente che ella s'annaffi tutta appresso à quattro dita della cima, vi lascerai star dentro, per quindici, e più giorni, più, e meno, secondo che sia quel vino potente; e poi farai portare quel vassello così pieno, senza più trambullarlo, nella volta, e ti darà vin bianco d'vue nere, e si manterrà dolcigno tutto l'anno per non hauer potuto bollire.

E appresso pigliando vna buona, e ben matura, scelta; taglierai via tutto'l picciuolo del legno con le forbice, e tutti gl'acini agrestini, e non maturi, e così mondi gli metterai di mano in mano in vna tinozza, che sia sopra vn carro, al ombra sotto vn portico, e la manderai girando le ruote con esso la sera alla rugiada, così seguendo per otto dì. dipoi cauerai tutto quel vino che n'uscirà ageuolmente, e sarà dolcissimo. Farai anche di poi tutta quel vua, che ti darà vino poco differente da quello.

Vini dolci
i varie fog-
gie.

Appresso à questo tu porrai dell'vua buona sopra i graticci, o assenel forno tanto scaldato che ella si gonfi, e rigonfiata la cauerai mettendouene poi dell'altra secondo che tu vorrai far dell'vno in quantità, e pestata alquanto la getterai sopra il vino imbottato. Il quale essendo subito ben chiuso, in capo a quindici dì, sarà più, e men dolce, secondo la qualità dell'vua che tu v'hauerai messa; ma il suo proprio è di porre per ogni cinque barili di vino vna libbra di detta vua, ben qualificata; e hauerai vino dolcissimo da durare.

E di più piglierai dieci, o più sacchetti di tela, lunghi vn braccio e vn quarto aguzzi in fondo à vso d'vna aguglia rotonda di tela di panno lino, anzi più tosto di panno lano ordinario grosso, mettendoli pelo di dentro giusto in foggia, tagliati e cuciti, di scartoccio, con vn cerchio di legno in bocca, che tenga aperto tre quarti di braccio, e acconcia vna scala sopra due caucchi alti da terra tre braccia e mezzo, ponendo loro poi sotto vna doccia di due assi larghe mezzo braccio commesse, quanto è lo spazio di que' sacchetti; e stia vn po à pendio, fin che il vino che si cola in que' sacchetti possa scendere in vn tino posto a terra quanto bisogni: E così acconcio tutto, porrai ne' sacchetti tanto vino pigiato di fresco

non bollito, quanto vi possa capire. Il quale mentre vscirà torbido, riporrai dentro, tanto che esca chiaro: e allora non gli farai altro, fin che que' sacchetti non cesseranno di gettar fuori, i quali lauati benissimo, tornerai quelli di nuouo pieni al lor luogo, hauendo però prima imbottato tutto'l vino che sarà vscito chiaro: offeruando quest'ordine, fin che tu ne habbi fatto quanto vuoi, e questo vino riuscirà dolce, e tanto opilatiuo, quanto quelli che si imbottano torbidi, e che così mal purgati si beono.

Vernaccia di vite
Bergo.

In questa stessa maniera si fa alla vernaccia, che si caua dell'vua della Vite Bergo, imbottandola in botticino di tre, o quattro barili, e non più, mutandola la prima volta in capo à vn mese, poi ogni due mesi, tanto che la si bea. E chi la vuol naturale l'imbotti di sodo senz'altro, poi la tramuti, e ha più fummo, e sapor migliore.

In oltre piglierai tanta quantita d'vua stagionata buona non pesta, come cape in vna botte (secondo'l tuo animo ben cerchiata) & empila di que' granelli fin à vn palmo, chiudila di poi molto bene, puntellando il cocchiume con traucello alla volta della volta, per diffcultare il bollire. E come senti, che egli non bolle più, prendi vna tinozza di dolcissima vernaccia, e tienla appo la botte, ordinando poi à coloro, che hanno à cauar questo vino piccante lo mescino per la prima volta così puro; poi, chiedendo del dolce, lo mescolino con vn po di vernaccia, e dicendo che rechino di quello più dolce, aggiunghino tanto più vernaccia. E così seguendo da vna sola botte, tu haurai vino di più sapore, e tutto de-

Odo'e di licato.

moscadello come
si possa dare a' vini
nuoui.

Appresso questo per dar l'odore del moscatello al vino nuouo imbottato chiaro, vi si ponghino de' fiori di salvia seccati all'ombra quell'anno (dentro mesi à vn sacchetto o pezza di lino) come farebbe à dire vn pugno per barile, ben chiusi nel panno affinche non esali, fuore, e che'l vino possa riceuere quel sapore di moscatello; ma gli legherai talmente al cocchiume con vn filo, che non passino la metà della botte; e in capo a otto di si tirino fuori; e farà il simile à porui la sementa di curiandoli, e per aggiugnerli poi gentil sapore, vi si mette poi de:ro

Coltiuatione delle Viti. 83

dentro trogiolatura di nocciuolo secco, poi il vino nuovo sopra, auanti che habbia finito di bollire. Faranno questo medesimo i fiori di sambuco secchi all'ombra, si che calino dal cocchiame fin à mezza botte, e tuttavia si deue auuertire di spiccar l'vne intere dalla vire, senza pestarle prima, quando si vendemmia, come si mal vfa fare, volendo poi fare con comodezza questa sorte vini, e accanto à questo far lauare talmente i tini, che non resti dentro bruttezza o sporcizia alcuna; Percioche come il vino non bolle pulito, ma sporco non è merauiglia che non si conferi. Poi secondo che giugneranno l'vne intere à casa tu le farai bene infragnere co' piedi nella bigoncia, e poi di mano in mano le farai gettare ne' tini, accomodati al coperto per la pioggia, e Sole, che l'offenderebbero, e massimamente che l'vno e l'altro impedirebbe il ben bollire; Questo facendolo bollire troppo presto, e quello noierebbe, che non ben bollisse. Questo si dee sapere, che il vino quanto più bolle lentamente è sempre meglio. E chi gli vuole lasciar bollire sul tino, par che sette di habbi à baltar in monte, e cinque in piano; E volendo fare vn vino che sia di forza, di sapore, e color buono, vedi di metter interi tutti i grappoli nel tino, spiccati con diligenza della vigna, e subito accuratamente posti, e pigiati, e tagliuzzati dopo ventiquattro hore, leuane il vino e imbottalo nella botte oue egli ha à stare, e quiui lasciato stare altre ventiquattro hore, lo ritornerai nel tino, per altre ventiquattro hore, così segui per quindici di alternatiuamente, e di poi imbottalo per affatto, e beilo. Quando ancora bollirano i vini ne' tini, se tu metterai nel fondo loro à bollire qualche sorte di herbe, di sapor buono, o di qualche virtu medicinale, o odorifera come rosmarino, nepitella, menta, serpolino, viuole, marmole, timo, rose, viuole, garofani, narcisso, musco, greco, mughetto, selba, stella, e simili, prenderanno l'odor medesimo che hanno dette herbe; ma l'acqua che tu poni sopra vini sempre ponuola cotta, più rosta che cruda, e così ancora auanti che si ponga il mosto ne' tini, profumagli con l'incenso doppo che sieno stati ben lauati con acqua, bollitoui assai sale dentro, e tien pieno i tini fin in cima, tanto

Bibe medicinali, & odorifere come conferiscano il valore e l'odor loro a' vini.

che tu possi leuar la schiuma, che rigonfia, e ogn'altra bruttura che egli gettasse di sopra, e portala via lontano dalla cantina, perche generano poi certi moscherini, che vanno à rischio di far guastare il vino. Il quale volendo fare e diletteuole e vtile sgranellerai quella quantità d'vua, raccolta da diuerse viti perfette, che si parrà ben asciutta stagionata, e netta, ponendo sempre, à ogni dieci bigoncie d'vua spicciolata due bigoncie d'acqua ben bollita, tornandola subito sopra la botte, sopra la quale tu l'harai messa, e potrai bere di questo vino dopo vn giorno ò due, e ogni volta che si manda à attignerne, si può, e si dee metter di sopra altrettanta acqua per volta, fin che muti sapore: Eleggerai ancora vna della migliore che si possa trouare per far buon vino di scorza dura, e che sia molto ben stagionata nella sua maturezza, e sgranellala senza spremerla con diligenza, mettendola poi in vna botte, ò altro vassello da vino, fin ch'ella sia quasi piena. Accanto gettaui sopra vn barile di buon vino vecchio possente e maturo; bolli poi dell'acqua à discrezione, e così bollente gettauelà sopra, si ch'ella sia piena, e lasciala stare fin tanto che fermi il bollire, e che egli sia raffreddato, e comincia à berne: E à qualhora tu ne cauì vino, riempi con altrettanta acqua; ma meglio è non cauar vino, se non ogni ventiquattro hore: E nella sorte di così fatti vini, conuiene sempre ben puntellare ò legare le botti, e auuertire che tutte siano ben cerchiare.

Più appresso pesta, e pigiato che tu harai l'vua, cava subito il mosto dalle grasse, e depositalo in vntino di buon sito, e cuoprilo con vn lenzuolo netto, e panno più graue, ò stuoia, e componiui sopra delle canole, che ben si commettano, e componghino insieme, che non sfiati, ò suapori, e lascialo stare così per quindici, ò venti dì, e fra tanto schiumalo ogni dì, e di poi imbottalo mescolandoui à discrezione, vn po di vin vecchio sano, e buono, e farà perfetto.

Vino odoratissimo.

E affine che sia odoratissimo piglia vn aranciò, ò vn cedro di mediocre grandezza, ficcandoui dentro tanti garofani buoni che si tocchin l'vn l'altro, di poi mettilo nella botte del vino, si che non lo tocchi, e chiudi benissimo.

Coltivazione delle Viti.

83

finio la botte: e non volendo tanto odore da prima quando e' bolle mettiui dentro assai scorze di mele appiuole, e di pera cotogna, e di moscadelle secche, e lascia bollir con esse; poi quando imbotti leuale, e hauerai vn odor suaue . Oltre a questo metti libbre cento, o più, o meno si come ti vien bene di vna buona, e ben matura nel tino, e pestata bene vi metterai sopra il terzo, e poco più d'acqua, compartendolo in cinque, o sei mattine, con la mestola intorno a' graspi leuati, e di poi cauerai il dì seguente tutto'l vino, imbottandolo subito, e riusciurà dolce e buono, con pungente picco.

Ancora poni sei bigoncie d'vna ben matura nel tino o più o meno come ti pare, lasciandolo così per tre, o quattro di innanzi che si pesti, e pestato che egli sia benissimo portaiui sopra vna bigoncia, o poco più d'acqua bollente, più, o meno per rata, coprendo bene con coperta doppia il tino, e dopo ventiquattro hore imbottila, e farà simile.

Si fa del vin bianco rosso, o col farlo bollire ne' gusci dell'vua nera, e mettendo buona quantità della cenere di essi nella botte del vin bianco, col mesticarlo bene, e chiuderla con diligenza, e di lì a quaranta di farà diuertato rosso.

Vin bianco come diuenga rosso.

E così per contrario vin dolce si può fare semplicemente mettendoui quando bolle del origano. E con le sole vve mature lasciate stare al Sole per quattro di, facendo loro cansare il sereno della notte; poi pigiate bene imbottarlo.

Ancora riesce dolce; ma fumoso il vino che si quoce; e dee si quocer quello delli arbori di piano, e ogni vino ponendolo a bollire in gagliardo fuoco, in caldaia che ne tenghino gran quantità, quando egli ha finito di bollire sul tino, ne ancora tanto, perche resti con piu forze, e bollendo si fa scemare vn terzo, poi si imbotta, e durerà.

Vino cotto.

E cocendo vn barile di trebbiano, o altro vin bianco buono, e bollendolo, fattolo scemar tanto che si riduca a quattro fiaschi, ponendo poi vn fiasco di questo sopra vn barile di trebbiano, o bianco detto, lo farà diuentar possente come greco, e si dee fare alla vendemmia.

G 3 E così

E così il vin d'vne nere coccandolo diuenta bianco, anzi tutto quello, che si quoce, ò sia d'vne nere, rosse, e bianche, e diuen vin bianco, cotto che sia, di modo che ne scemi bollendo vn poco più del terzo, E di più mescolando la feccia del vin dolce nel vin nuouo, che sia vn poco di sapore aspro, diuenterà delicato e buono. Così poi che fieno messe quattro sorme d'vua nel tino mettendoui dietro del mele di strutto, e mescolando con esso pepe acciaccato si farà possente. Similmente prenderà d'ogni cosa d'odore, come musco, ambra, zibetto, più, e meno a discrezione, secondo che sen'infonderà nel mosto, che bolle senza raspi.

Vino come si rēda gentile, e odorifero.

Mettendo nel vino tosto che egli sia imbottato firochio, e Santoreggia, pesti à discrezione, e mesticato, si renderà il vino molto gentile. In questa medesima maniera si farà odorato, e saporito, mettendoui coccole di mortella saluatica, secca, e sfogliata per dieci dì, e poi colarlo con la calza detta, e saperrà di viuiole, mammole, mettendoui dentro vn sacchetto della lor poluere pestata, e sia il sacchetto di panno lino bianco pulito, sottile, acconcio con vn filo, che penda dal cocchiume fin al mezzo della botte, quando v'è di prima giunta imbottato il vino che sia alquanto giouine: Secca ancora all'ombra i fiori della vite lambrusca, e sfogliati, e tritatigli bene, mettegli in vn vaso nuouo, e quando tu vorrai inodorarlo, metti vna giusta porzione di due pugni in tre barili di vino, e imbottalo ben chiuso. e in capo à sei, ò otto giorni renderà quell'odore, e si potrà bere. Si possono ancora, posti nel sacchetto calare dal cocchiume à meza la botte, sospeso à vno spago, tanto che'l vino prenda quell'odore; e perche non vadino ne guazzando ne à galia, leghiui si insieme vna pietra marmoreccia pulita.

Vin nuouo che torni come vecchio.

Fatturare il vino per ri'chiararlo, e darli vigore.

Il vino si fa come vecchio di nuouo, se tu pesterai insieme fiengreco, mandorle amare, e gomma di pino per vguale porzione, e poni in vn sacchetto nella botte penzolone à proporzione, e parrà veramente vecchio.

Ancora a vini di piano che sien deboli si da lor forza schiarandogli con l'allume di rocca, con la calcina viuua, e con le chiare dell'vuoua, queste mescolandole, e ponendole in vn sacchetto al modo mostro di sopra, e poi schia-

Chiarito, cauarlo riuasellandolo, e à questa maniera durerà ancora assai, ma è mal sano, e non molto da approuare.

Sono alcuni che pongono per disputa di gran contrasto, se sia più da commendare, e approuare il lasciar bollire i vini in sul tino, quanto possa durare à bollire, ò sì vero non punto, ò qualche poco. E non è dubbio che la diuersità de' paesi, e situazione de' luoghi, e qualità di viti, e da creder che ricerchi sempre qualche priuata osservazione: onde procede, che non si possa dare in ciò vna certa regola vniuersale; Con tutto ciò per la più parte dell'Europa oue si tien conto di procurare i vini, come nella loro amica Germania, e'n Francia, e in Spagna, e in Italia per lo più, e in Candia, oue si fanno le Maluagie, e'n Cipri i grandissimi vini poco, ò non punto si lasciano bollire ne' tini, vasche, ò altri vasi doue gli fanno: Perche quanto più bollono i vini, più diuentano duri, grossi, insipidi, fortigni, suaniti, di poco polso, e deboli, di più oscuro, abbietto, e appannato colore, e di durata minore: e per questo ancora di poco e cattiuo nutrimento, e mal sani: Approuandosi adunque i vini per eletti dal colore, dal sapore, dal chiarore, dal odore, dalla chiarezza, e limpidezza sua, bollendo tanto quanto possono durare à bollire perdono la maggior parte di queste condizioni, suernandosi, e disuigorendo senza fine, e ciò gli rende ancora atti al guastarsi offuscando il colore così, che non auuiene à quegli, che s'imbottano di sodo, senza lasciargli punto ò poco bollire, oltre che ancora questi comportano dell'acqua non scemando sapore, indizio chiaro, del lor vigore, acquistato, e mantenuto, naturalmente; E chi non sa che ponendo per ciascheduno di due tini trenta bigoncie di buon uia stagionata per vno, quello che si lascerà bollire venticinque, ò trenta non passerà di ciotto: il che si proua ancora dal vino che si cuoce, che si cognosce bollendo quanto egli scemi, e tanto più in sul tino che bolle da se adagio: e l'acqua, e tutto che si fa bollire scema; Adunque si può risolvere, che per bollire i vini quindici, ò venti dì, non si conseruino; ma più tosto quanto manco bollono; Perche per l'esperienza si vede che à bollire i vini fin che cessino,

Imbottire i vini, innanzi ò dopo l'hauer bollito su i tini

Aceto rosso
come
ritorni
bianco.

Claretti,
ò cirie-
giuoli alla
franzese.

non si mantengono per ciò più degl'altri ; ma meno assai. E ben vero che quanto più poi son lasciati nelle tigne da che son diuenuti freddi tanto più son per durare ; ne questo auuiene perche habbino assai bollito ; ma si per essersi fatti forti nella cima i raspi , i quali durando di starui l'innacetiscono, si come posti sopra l'aceto stretto lo fanno tanto più inforcare , e tanto più quanto più vi se ne pone quantità, e fatto vn suolo d'essi d'vn palmo, sopra poi gettandoui aceto rosso lo fan bianco .

Hora per far perfetti vini claretti , ò ciriegiuoli fatti alla Franzese, conuiene primamente condotti i grappoli interi al tino, pestargli co' piedi nelle vinaccie, si che siano ben pigiate: e subito subito imbottargli più netti che si può, stoppando bene il cocchiere con stoppa , e pece, ò cenerata, che tutto tien forte, e non lascia sfiatare: Possonsi ancora quell'vne strizzare al torchio ; ma meglio è pestarle , e pestando col mazzapicchio cauarne quel si può, venendo poi fuori à questo modo il vino migliore, facendo poi vinelli con acqua sopra, sempre bollita , alla vinaccia, vi resti pestato che sia; Ma chi vuole, empie più volte il di del medesimo quella botte , fin che getti fuori la schiuma dal cocchiere di sopra, e di poi si tura affatto : E più amabile resteranno tramutandogli di tre di in tre di, due , ò tre volte , leuando lor sempre la feccia di sotto , e questo è meglio che indugiare come molti fanno vn mese intero à tramutargli . come che alcuni habbino per opinione che il tramutargli leui lor forza, quella acquistata dalla madre, che resta in fondo, e gli mantiene gagliardi; Ma questi bisogna berli più presto; perche v'è dubio che piglino il forte; Ma mettendo in queste botte il terzo di mosto dolce , fatto al modo detto , d'vne mature nere ; il quale nō può bollire per esser maggiore quantità il vecchio che l'auouo, saranno dolci , e amabili: E sappi che quante più volte saranno pigiate e calcate l'vne, tanto più haurà del puro il mosto : e essendo il vino men calcato più si purificherà , e sarà ancora più durabile, e meno trattiene il sapor de' raspi.

Essendo l'vne deboli, e acquose lascinsi bollir più , e le di meglio forte, e più sode, manco , e quanto più grassi , e acquosi, sieno , e di piano, si lascia bollir più co' raspi, e l'altre

Coltiuazione delle Viti.

29

le altre dure, e di poggio meno. Quanto più vne s'am-
mofteranno inſieme tanto riufcirà più gagliardo il vi-
no, e più puro, e più netto, così meglio ancora ſi conſer-
uerà inſieme nelle botti grandi. ſi come ſi vede in San-
ta Maria Nuoua di Firenze, e all'Oreto, che quiui è vna
botte di trecento ſeſſantacinque barili, e là di cento cin-
quanta, e cento più d'vna, e ſi conſerua beniffimo.

Tien per oppinione che l'olio buono poſto ſopra l'vl-
tima cima della botte, in ſommo del vino, ſi conſerui be-
ne, e ſi faccia ottimo. e così il mele poſto in fondo lo
megliori affai: E quanto al olio ſi cognoſce per ſperien-
za, quanto egli poſſa, ſopra'l vino di pomi granati, che lo
mantiene e conſerua pur affai.

Il vino paſſo che da' Greci e tanto lodato, ſi fa cò l'vne Vino paſ-
laſciate appaſſire, e quaſi ſeccare in ſu le viti, e buono ſo.
ne' luoghi temperati.

Del vna che Greci domandano Stica noi Moſcadello, ſi fa il vino moſcadello odorato; E quel di Taglia nel
paefe di San Remo paſſa tutti gl'altri d'Italia, fin quello
di Montefiaſconi, e di Piombino. Faſſi ancora d'vna
moſcadello nera, che ſe bene fa poca vna il liquore è tan-
to buono, che merita il pregio del opera à intereſſaruiſi.
Alcuni fanno vino odorato di qualunque vna dolce, ſec-
cata al Sole tanto che ella ſcemi di peſo la metà, ſpre-
mendola poi bene, e laſciatala poco bollire, imbottando
ſubito, e per fare il ſecondo vino vi aggiungono altret-
tanto d'acqua, quanto ne ſia uſcito di vino.

Vino mo-
ſcadello.

Alcuni altri più diligenti i grappoli d'vne ſecchi gli
cacciano in vino eccellente tanto che rigonfino, poi pre-
muto bene imbottano quel vino che n'eſce, e accanto ag-
giugnendoui del acqua fanno il ſecondo.

Ancora ſeccando l'vna ſopra tegoli al Sole, ſi che ſcot-
ti, e ſubito ſpremuto fa il vino oltr'a modo dolce: Ag-
giungonui alcuni quello che è chiamato da chiume, ha-
uendo ſeccate l'vne con riualtarle ſpeſſo in luogo chiu-
ſo per ſette dì, tenendola da terra alta quattro braccia
in ſur vn graticcio, mettendole dentro al coperto la not-
te, l'ottauo giorno peſtandole, e pigiandole bene, e poco
doppo imbottandole lo fauno di buon ſapore, e odore.
Si ſcegliono ancora affai vne fatte paſſe al Sole e meſſe
in pa-

in paniere di giunchi, vi si rompono gagliardamente cō bacchette, battute e così acconcie al Sole, si pongono nelle gabbie sotto lo strettoio, e tutto quello che si scola si scrba, ed è vin buono da serbare, che ha corpo come la sapa; E auanti che l'vue si pigino, ò pestino, quello che si scola da per se, lasciato bollire ne vasi, doue si scola, per quaranta dì al Sole si tiene, e appresso si imbotta, e sarà buono.

Lagrime.

**Vino per
gl'amma-
lari.**

Il vino che si addomanda di lagrima si fa ancora in questo modo; ma lasciandole bollire, subito scolato dal vue non pigiate, in su la botte ben chiusa, e ferrata cō'l cocchiume, lo mettono: E à fare vn vino di poca forza, e delicato da dare a' malati: sopra venti misure di mosto se ne mescoli dieci di acqua, e lasciato bollire insieme tanto che fermi, s'imbotti, che sarà lor buono, e gioueuole. Alcuni altri prendono la metà di mosto, e la metà d'acqua, e lasciato bollire fin che resti l'imbottano. E due terzi d'acqua, e vn terzo di vino, ouero cacciata quell'acqua sopra vn terzo d'vue non pigiate. E anche postauì sopra la vinaccia spremuta al torchio sotto la vite, e imbottato per mezzo anno si conserua acquerello benanda buona per la famiglia.

E opinione che dell'vue nere esca il vino più gagliardo, che delle rosse, e più soaue delle bianche mediocre.

La pece greca distrutta, e posta nel vino per accociarlo non per questo lo fa più cattiuo, anzi resta buono da durare, e gioueuole allo stomaco piu che con l'allume, calcina, ò zolfo.

Mulso.

Il vino chiamato mulso, si fa col mescolar a due barili di vino e vno di mele, e molti insieme cocendolo, lo fanno, ed è sano da vsare; ma ristucchenole, ne vuol essere mescolato con vin dolce, ò auitero il mele.

La cera è opinione che fa intorzare il vino distruggendone sopra la botte buona quantità: e volendo adoperare il gesso per correggerlo e schiarirlo, bisogna metter nene poco à discrezione imbottato che egli sia.

Hauerdo messi i grappoli interi nel tino, quel liquore che da se stesso scolerà ponendolo subito in vn vaso inuetriato, & impeciato in bocca, si manterrà di quella quanta che n esce per qualche mese tenendolo in luogo hu-

go humido, o vero rotterrandolo nell'arena, e così durera tutto l'mosto; ma l'mosto si cōseruerà bene in vna brocca impeciata, cacciata in fondo del pozzo: perche egli non potrà bollire.

Il vino raspato buono si fa così. Pigliasi vna botte di dodici barili oue sia stato dentro il greco, e votata di pochi di; Quiu dentro si pone ottocēto libbre d'vua sgranata della migliore che si ritruoua nella vigna: se ha d'esser nero canaiuola, se bianco trebbiano perugino, o bracciuola; a spicciolar quest'vua si piglia il grappolo in mano, sopra la peuera posta al cocchiume della botte, e la botte sotto vna loggia, o stanza aperta, oue possa il vèto tramontano, e vi sia freddo, e con le forbicette si taglia, senza punto mantrugiarlo, il granello col suo picciuolo, e si manda giù di mano in mano, o vero spicciolari à questo modo in vn vaso grande di legno di molti rapoli si votano per la peuera che habbia vn cannon largo nella botte: e piena delle ottocento libbre fin à mezzo o quāto sia, si finisca d'empier di greco buono; ponfi poi leuata la peuera, incastrandolo bene, e ben poi attorno impeciandolo vn legno voto di lūghezza di due braccia con vn vaso accommodatoui in cima della medesima materia à sborrare il bollire, il che finito si tura bene il cocchiume, e in capo à due mesi si bee; la botte si punteggia, o lega, o si carica di buon sassi, come più piace che non possa traballare.

Raspari in
varij mo-
di.

Ancora il vin raspato buono si fa cogliendo vne bianche, e nere mescolate, non importa; pur che sieno tutte di buona ragione, e tenendole al Sole per quattro di spicciolarle, & empierne i due terzi della botte, e tutto il rimanente riempier di vin, greco, vecchio, buono, o d'altro vino vecchio eletto, durato fin à quel tempo.

Oltre di questo piglia vna botte di dieci barili piena meza di vne spicciolate, e rifondi di due barili di vin greco, o d'altro vino possente vecchio, e'l rimanente di vin vergine del meglio della vigna, che tu habbi, ne fa caso, o bianco, o rosso, che tutto sarà poi d'vn colore, con vn barile e mezzo di questo che vi siano bolliti dentro i rauerusti, o biu masti, gettatoui dentro per la peuera caldo quando più si puo: Di poi acconcia il suo puerino,

pua-

puntella, e lascia stare.

Raspato
senza vin
vecchio.

Senza vin vecchio : empi tutta la botte così: meza d'acini poi il resto di vin vergine, e vn barile e mezo d'acqua bollente, che vi sien dentro bolliti i raspi triti minutamente.

Ancora empi tutta la botte di grappoli di buon uua interi, infondi quanto vi uua greco, e lascia bollire col petterino al solito. Poi due di doppo, empi tutto affatto di uin vergine, poi benuto riempi di nuouo del medesimo per vna volta sola.

Ancora tre barili d'acqua; tre di vin vergine, tre di vecchio buono con raspi triti in meza botte piena di racimoli d'vue si farà raspato buono.

E ottimo se lo farà empiendo tutta la botte d'vua spicciolata di raurusti riempiendo quanto vi cape di buon vin vecchio ò vergine, con vno barile che vi sien bolliti dentro di questi medesimi raspi, triti, messi su caldi.

Ancora empiendo meza la botte d'vua buona spicciolata, e tutto l'rimanente d'acqua bollente cottiui dentro i raspi d'abrostini, se nò delle medesime vua: taglia e minute bolliteui. E puossi ancora bollire il raspato di mosto buono, e lasciarlo quindi nella botte bollire. Ancora vota che sia la botte del vino d'acini detto di sopra la riempierai d'vn terzo d'acqua bollitiui dentro i raspi, e il rimanente di mosto buono.

Empi ancora meza la botte di mosto buono, e spicciolau dentro solamente dugento libbre d'vua, e finisci d'empire d'acqua bollente fin al cocchiume; se faranno vue gagliarde che possin comportar tant'acqua, se nò più vino, e men acqua, e più vue spicciolate, e farà buon raspato; Come ancora à mescolare in vna botte vin vecchio, e nuouo per metà, e per ogni barile metterui vna libbra di sale, e raspi, e vua spicciolata buona senza acqua lo farà simile. E riuscirà ancora à pigliar tutto vin vergine, poi acque bolliti, e raspi, e sale à proporzione.

Finalmente tutto'l raspato fatto con debite porzioni di raspi di vin vecchio. ò nuouo; con acqua, ò senza è eccellente comunche si sia fatto, pur che sia tutto d'vue d'abrostini, se si può; se no canaiuoli; e volendo bianco, san co-

Coltiuazione delle Vini.

93

san colombano, trebbiano, bracciuoli: E volendo odorato moscadelli, ò nere, ò bianche, e bene suaporato per puerini stretti di pertuso, e altri di canna, e di poi finito di bollire per i puerini, turato bene il cocchiume, e ferato, e facciasì sempre nelle migliori, più sane botti, e di buon sito.

E volendo farlo con le tacchie ò brucioli di nocciuolo, e ancora di castagno, l'vno, ò l'altro fresco, ò secco, che in tutti i modi à quest'vso s'adopera, fatti minuti col pialletto, ouero raschiando il legno sbucciato prima con coltello ragliente, si dee porre nella botte vn suolo di queste tacchie, e vn suolo d'vne spicciolate, hauendo leuati i mezzuli della botte da vn lato, e quando cò quest'ordine l'hai piena tutta, rimettegli il mezzule, e posta su sedili finisci d'empier di greco, ò vin vecchio buono, ò mosto, e acqua se ti pare; Altridanno per ognibarile di vino quattro oncie di questi brucioli, empiendo la botte per lo cocchiume all'ordinario, e per quiui mettendo i brucioli e l'vna spicciolata, e tutto altro lasciando bollire pel puerino quanto occorre, poi in capo à quaranta giorni lo manomettono. Si può ancora quella quantità di brucioli che tu risolui di porre nella botte, che ha a essere secondo la qualità della grãdezza sua à discrezione, porla innanzi à tutte l'altre cose nel fondo della botte, ò si vero postoui dentro ciò che v'ha à entrare, quelli l'ultima cosa. Questi brucioli di tal legname, e più di nocciuolo secco, che altro, hanno proprietà di tirare il vino, e rischiararlo, imperciò ve ne donerria mettere su tutti i raspati, che si fanno, ò pochi ò assai. E chi vuole che e' si mescolin bene insieme, e succi il vino quella sustanza, perche oltr'à quello lo faccia frizzante e piccante, mettendouj ancora i raspi bollenti, e altre cose che vi vanno, bisogna mettere per lo cocchiume quattro, ò sei menate d'vne spicciolate, e un biocchetto di brucioli, e così seguitare con gl'vni, e con gl'altri fin al cocchiume, e poi metterui quanto greco vi uadi acconciandogli sempre come s'è detto il suo puerino, mettédo ancora sul raspatto quando bolle dell'azzeruole acciaccate mature, ouero parecchie sorbe pestate; ma meglio è de gl'Aponi, o more negre de Roghi, in
don

Vasi pic-
coli con-
seruano
meglio il
raspato,
e come
più lunga-
mente.

non troppo quantità; e ancora assai granella sgranata, e acconciate di pomo granato di mezo sapore, gli darà più grazioso piccante, e soaue sapore.

Il raspato si conserua con farlo in botticelle piccole di non maggior tenuta di cinque, o sei barili, di poi alzato assai da terra con corde, e tenuto solleuato, e sospeso nella cantina da ogni banda yguualmente nel mezo sostenuto dalle ventole, e bilicato che stieno in pari, si che non tocchi da banda alcuna; E quādo vuoi al estate berlo, calato in terra destramente, e lo trouerai come da principio buono, beendolo presto, col canarue buondato per volta.

Ancora tenendo la botticella del raspato in sur vna finestra, o loggia libera, che vi batta, sempre che tira, il tramontano, si conserua fin alla primavera, E sotto le loggie, e ne' terreni freddi basterà per tutta l'inuernata assai meglio che nelle volte.

Ma chi volesse fuor di questi modi ancora il raspato sicuro per l'estate. Al tempo della vendemmia metta da parte senza premerla punto o guastarla, tutta quella quantità d'vua buona matura, che tu destini a questo effetto, e tienla al Sole per quattro, o sei di; Di poi appiccala alta in luogo chiuso, rimosso da' venti, o al palco a chiodi, o a stanghe che sieno alla stanza attrauersate, volta a mezo di, acconciando i grappoli in modo che l'vno non tocchi l'altro; e legandoli per la pūta del grappolo vno spago, perche s'allarghino i granelli e non s'arriuino l'vn l'altro, e a primavera spiccatala, e leuata via tutta la che fosse macola, o fracida, mettila nel tino, e pigiala, e pestala bene hauendone serbato vna parte per spicciolare, e bollēdo i raspi tutti nel vino, imbotta ogni cosa insieme, a vn tratto e presto, con acconciarui vn peuerino vn po più corto, perche non comincerà così presto a bollire, durerà meno; e con manco polso, e massime se vi mescolerai in cambio di vin nuouo, vecchio, e aggiugnendoui ancora allora le racchie, rasperà tanto più; Minor briga sarà ancora adoperare a questo, quel mosto che haurai conseruato ne' vasi impeciati del fondo del pozzo, mettendolo nella botte, e sopra spicciolandoui i granelli de' grappoli dell'vua conseruata per questo

Coltiuatione delle Viti.

93

questo, che così sarà manco dispendio di essa, ed il raspatoriuscirà migliore assai che d'vua tutta conseruata.

Vfano i Germani; e in Vngheria ancora si fa, vino d'assenzio, di rosmarino, e di saluia, e tutte queste cose si secano nel forno, se non altroue; e secche si spoluerizzano, e mettono dispersè sopra la botte di vèdemmia hauendo imbottato vergine, perche bolla cō esso, e attragga à se quella sostanza ò sapore, ponendouene, più ò meno, secondo che altrui ami che e' ne pigli: Si può ancora questa poluere legare in vn fazzoletto lino, e dal cochiume calarlo à meza la botte.

Vino d'assenzio.

Ancora si può far bollire in vna parte del vino, assenzio, rosmarino, ò saluia, e poi così caldo mescolarlo cō l'altro della botte, hauendone cauato qualuna di queste parti delle quali tutto'l vino in bollendo harà preso il seto, e lo compartirà all'altro: etanto si fa delle coccole di mortelle; ma vi se ne pone vn poco manco, e sarà ristringitiuo, e più ancora se si farà con foglie, ò coccole di lentischio. Fassi ancora con l'abrotano che gioua più allo stomaco, nella foggia detta di sopra. doue ho detto ancora de modi da fare che'l vin bianco dinenga nero. ed il nero bianco. Questo col bollire quell'altro col mescolarui dell'vne di quella sorte.

Hora à voler fare il vin dolce che sia naturalmente dolce, bisogna la prima cosa porre le viti in paesi che la natura di quel terreno lo produca così, e questo si è quel terreno che s'addomanda castagnino, e focaiuolo, e che sia volto a mezo giorno. e porui a vigna, e non à pancate, ò ai buscelli, ò bronconi, e nel porre hauer cura à vizzati, e così delle bianche, come delle nere e piantare delle miglior ragioni che si truoui, e che piaccino alla bocca e aspettino il dente, e rieschino dolci al sapore come e la canaiuola, la marzamina, il rafone, e la schiaua, il mammolo nero, e bianco la san colombana. I tribbiani, e simile gergo e bergo; e ordinate dette viti in tal terreno, il quale per sua natura getta dolce, e primaticcio, e venendo l'vne à buon'hora, e vendemmmandole quando l'altre verranno à esser sempre più mature che l'altre, e così verrai à fare senza altra manifattura il vin dolce naturale; Oltre à che come è detto la proprietà del ter-

Vino perche sia dolce per natura.

del terreno produce di questa fatta i vini che non lo fanno così gl'Alberesi i calestri; e'l colombino, che gettano tardi per esser di natura freschi, e fanno vin grandi, e saporiti, si come tutti i sassosi terreni, attalche accozzate-
 - li poi nel farlo le diligēze sopradette farà un vino smac-
 - cato, non che dolce, e perciò è necessario di dargli il vi-
 - uo, e frizzante, perche il vin dolce, che nō ha queste par-
 - ti, e che non lecchi, punga, baci, e morda, non vale, ristuc-
 - ca troppo, e viene à fastidio. E à voler far questo cōue-
 - nevsare la medesima regola di sopra, quanto all'ammo-
 - stare, e quanto allo'mbottare, e farai di imbottarlo più
 - vergine che l'altro, affinche egli bolla nelle botti parec-
 - - chi di, e finito che egli habbi di bollire gli darai due giu-
 - melle di vne secche buone spicciolate per botte di dieci
 - berili l'vna; E vedendo che non frizzi o picchi à modo
 - tuo, e non fusì chiaro così bene, rimetteucne due altre
 - giumelle, e farai consolato.

Vin bian-
 - co.

Quanto al vin bianco son varie l'opinionì come i gu-
 - sti, perche à chi piace dolce, e à chi nō: pur tutta volta
 - chi disse bianco, disse dolce; e più, piccante dolce; ma non
 - dolce smaccato, melacchino, o colato; ma che frizzi così
 - vn pochetto non è che bene; E se'l paese lo produce bi-
 - sogna vsar l'arte a torgliele, e questa è la prodezza.

Imbottato subito non lo lasciare stare punto in su la
 - vinaccia; tramutalo spesso senza lasciarlo suaporare ne'
 - vasi. doue tu lo metti tanto nello'mbottare; quanto nel
 - tramutarlo. E simili regoles'vsano hoggidì à que' vini,
 - che si chiamano verdee, che sono di vitigno tutte di
 - - bergo. e per lo contrario se tu lo vuoi far dolce che il
 - paese non lo dia bisogna primieramente maturar l'vne
 - più che l'altre, lasciarle premute stare vn pochetto su le
 - vinaccie che darai loro qualche odore del trebbiano an-
 - - cora: E quando tu lo tramuti lascialo suaporare senza
 - rimetterlo subito in su la botte; affinche egli vadia per-
 - - dendo quel suo fummo, e grandezza, che è quello che
 - col tēpo gli toglie il dolce: E hauendo vino che ti riesca
 - dolce fuor di modo, e che tu gli vogli dare il sapore del
 - moscadello; vsa questa regola. Farai seccare l'anno di
 - maggio de' fiori di santoreggia, e così secchi, ne darai
 - - così vn pugnetto per ogni due barili, e questi gli darau-
 - - no il

Sapore, e
 - odore di
 - moscadello
 - come si
 - dia al vino
 - dolce.

nò il sapore, e l'odore del moscadello, e pendi sempre in dandogliele nel poco, che nel troppo.

Volendo fare vn vin buono in recedente soursanità di perfezione; e che schizzi in aria non che brilli nel bicchiere, e che beendone, & assaggiandone ti bisogni prestorifoluerè ò a mandarlo giù, o à sputarlo; vserai questa accuratezza. Piglia vue di vigna vecchia, e di buon paese montuoso, che sieno mature à modo, e non ismaccate. E vserai appresso quest'altra regola di scerre di detta vigna i migliori vizzati, che vi sieno, cioè l'vua che tu senta che regga al dente più soda che l'altra, e di buon sapore, che questa ti farà sempre il vino più saporito, e migliore, che non l'vua il dente tenera e fiuole, e smaccata; e guardati dal sangiogheto, che chi crede farne vino ne fa aceto. e così prenderai il primo grappolo che viene alla vite del primo capo, e tanto farai à tutte le viti elette di che tu vuoi l'vue, questa scelta: E non hauendo nella tua possessione tant'vue da poter fare vna capata simile per farne vna dozzina, almeno di barili, procacciale da' vicini senza guardarla pagandogli bene, ò rendendone loro altrettanta che si contentino, che tutto si trouerà da fare compreso il primo grappolo lo dividerai per il mezzo e piglierai l'vue da mezo indietro cioè di verso il gambo, e'l rimanente manda sopra'l tino ordinario, e fatta questa scelta con diligenza, e di viti ancora volte à mezo di, imprima hauendo posto cura di non vi metter fra esse punto di pampani, ò acini infracitati, ò secchi, ò agrestini, ò mal maturi, ò maculati per conto alcuno, e li farai mettere in bigoncie, auuinate, e di buon seto, e mandarle da esse al tino, che sia pulito, netto, di buono odore, sano schietto, e ben tenuto; e di più tieni il medesimo modo detto di sopra quãto al ammostarlo, e habbi auuertenza grande che la vinaccia nò riscaldi, e per questa cagione tu l'ammosterai spesse volte, e non lo farai suinare come s'è detto; ma più presto, e riposatamente: e volendolo per la state lo farai imbottare vn pochetto vergine, e massimamente sendo vn po coperto di colore, che quello risentirsi nella botte lo fa diminuire di colore, e destarsi. e volendo pel verno lascialo rischiarare, e così chiaro fatto in sul tino lo'mbot-

Vino che
sia in ec-
cedente
grado di
perfezio-
ne.

Muffa, ò
altri mal-
uagi odo-
ri come si
levino si-
curamen-
te dalle
botte,

terai in vna botte stata sempre perfettissima; e volendo assicurarti della botte stata sempre buona per l'addietro che ella hauesse preso per straccuraggine ò secco, ò muffa, ò altri così fatti odori, come di quoia, ò d'altro tanfo: Vsa questa diligenza in fra l'altre, per la potissima e principale, lasciando stare le pampanate che sono pan nicelli caldi, e cose di nulla rilieuo, come il bollir cò acqua dentroui l'erba Vinci e lauarle, e le coccole del ginepro, e dell'alloro bollito con vino, e sale, che non ti faranno honor mai: Caueraì la botte della volta, e la risciacquerai bene con vin nuouo vergine, o vecchio, buono, bollito bene, e di poi vi farai por su vna bigoncia d'ua ammostata, così come ella vien dalla vigna, e turatala col cocchiume bene, e conficcatoui sopra vn semicircolo di cerchietto attrauerso, e messa al sole in su l'aia, o sul pratello, e quiui di quando in quando la farai riuoltolare, e lascerai uela stare tre dì, che tutto'l cattiuo trarrà via, e purgherassi, e tornerà di maniera che ella sarà assai meglio che nuoua, e sicuramente vi puoi, dipoi che l'harai risciacquata, e netta con vin nuouo imbottare che vino tu vuoi, e questo tel manterrai per esperienza, e l'ue che tu ne caui mandale al tino ordinario, che si purgheranno benissimo. E per tornare: imbottato che tu haurai il detto vino procurerai di tenerla ripiena, e riuedila ogni due sere secondo'l bisogno durando la visita fu à San Martino, co'l miglior vino che tu habbi. E ogni volta che tu riempi questa botte, offerua questa regola di farla sempre ridere, cioè traboccare, soffiando forte sopra il cocchiume, affin che si mandi fuora, e spuri, se v'è nulla di fiori, ò panno, ò altra ribalderia, e col dito netta sempre bene, e dentro, e fuora intorno al buco del cocchiume; accioche non possa la botte mai pigliar punto di muffa, ò tristo sapore, ò pessimo odore, e hauendo il modo à riempier la botte tutto l'anno, questo sarà ottimo, e ripiena che tu l'hai fa di turarla bene ogni volta, che non isfiati, o traspiri: e sempre nettare il cocchiume e la boite, strofinandola con inuoglia, che le stieno pulite, spazzate e nette; E imbottandosi vino di poggio non si sfondino mai le botte, ne mai s'alzerāno; ma come vna botte è vota, e non getta più, stando nel suo

suo piano con la cannella subito si turi bene di sotto e di sopra, e lascisi stare, e di questa maniera hauendo fatte le diligenze dette di sopra vedrai che vino preziosissimo ti riuscirà questo. E volendo fare sperienza dell'altro grappolo dal mezo innanzi detto di sopra, quanto sarà miglior vino questo, fanne la pruoua, che sarà assai differentiato. ed è ragion naturale: perche la vite con la sua virtù propria da prima l'humor suo, e la sua sostanza all'vue più vicine à essa, che alla punta: e offerueranno ancora questo in fare il buon raspato.

Nel andar sotto le pleiade, dette le gallinelle portano pericolo, e patiscono i vini, & ancora nel quor del verno. e quando è la vite in fiori, e se ne spoglia, e nel solstizio della state, e nel nascer della canicola: In somma sempre che è ò troppo caldo ò troppo freddo, quando pioue ancor troppo, e quando fuor di modo tuona, tempesta e balena, e vengano saette, le quali (è scritto da alcuni) che si rimoueranno col hauer posto del ferro intorno al cocchiere della botte; altri cò il porui attornano i rami del alloro.

Vino di qual tempo porti maggior rilico di guastarsi.

Al vino inacetito, e inforzato rimedia vna pignatta d'acqua da bere, diligentemente turata con panno lino impeciato, si che non verfi, e posta nella botte, e in tre dì torna sano, e lasciando l'aceto saperà d'acqua.

Rimedio pel vino inforzato.

Vn vetro lungo grosso quanto il cocchiere, che habbia da capo vna riuolta piana che si possa empier della medesima acqua, e sia lungo vn braccio, posto dentro al vino per lo cocchiere lo proibirà dallo inforzare, e dal fuoco, messoui quando si vede che sia disposto al vno, ò al altro, e meglio farà, quando vi si ponga che sia sano.

Alcuni vi cacciano la quinquagesima parte di latte di capra sopra'l vino che v'è, e turon bene, dopo cinque o sei dì rimutandolo. Se egli sappia di secco, ò habbia odor cattiuo caccinuisi dentro fiaccole accese, e vi si spengano, ò ferro infocato, ò frutto di cedro arso con la galla arrostita. Altri vn testo che sia fatto rouente per lo fuoco. Altri vn vaso pien d'acqua vi tengono dentro tre dì, o vi mettono dentro il seme dell'appio con sue foglie: Altri vi riuoltano dentro il siero del cacio fresco, e il legno di salcio posto in vn bastone mondo fresco gli

Secco come si toglia dal vino.

leua ogni cattività; onde è chi ne fa le botti, perche tut-
tavia vi si mantenga dentro sano il vino. L'incenso arso,
abbrustolato, ò abbruciato lo fa durabile, mescolandoui
i sarmenti della stessa vite, ridotti in cenere vagliata, co-
sì fa il fien greco pesto, e battuto tenuto al Sole, e l'vue
secche, con l'arena immollata di mosto ò sapa.

Cercone
come si
impedisca
che non
corrompa
il vino, ò
corrotto
come si
curi.
Acqua ar-
zente.

Il sale arso gettato nel vino vieta, che e' non si faccia
cercone. Il vino che ha data la volta se si tramuta su va-
si di buona feccia talhora ritornerà. Altri lasciatala sta-
re sturata dal cocchiume, la votan meza, e così racqui-
sta l'esser di prima: e quando pure non per questa ne per
altra ricetta si sanifichi, se ne faccia stillandolo acqua ar-
zente. Di simil vino ne potrai far ancora aceto così mes-
solo al fuoco e fattolo bollire e bene schiumato metti
per ogni barile vn oncia di pepe pesto, e vna libbra di sa-
le, e datogli vn altro bollore in uasellalo in botte acetata,
e sarà buono.

Alle botti piene di vino che tu sei andato dubitando,
che per conto di tuoni, ò saette, o romor di tempeste, ò
fracasso di gazzane di artiglierie, che egl'habbino pati-
to, conuien cauare ad vna per vna, pel pertuso delle bot-
ti più basso il zaffo, ò cannella, che vi sia, e rificcarlo più
adentro; e quiui presso spillandolo attignerne di quiui
ogni dì vn bicchiere. e per conseruarlo con l'allume di
rocca, se ne metterà spoluerizzato, e pesto mez'oncia
per ogni barile, se sia vin gagliardo, ò debile tre quarti
d'oncia per barile, e di mano in mano che tu lo imbotti
gettalo nel barile, ouero metti in vn barile vna libbra
di allume così preparato, ed infuso, e versalo sopra vna
botte di venti barili. E meglio è ancora risciacquare le
botti con questo barile, e poi imbottare il resto del vi-
no senza allume. Puossi ancora mescolare con l'allume
sale per metà. Ancora pigliando quattro once di sale, e
quattro di zolfo pesto quādo haurai tramutato vna vol-
ta il vino lo getterai sopra a vna botte di dodici barili.
Ancora mettendo otto ò dieci menate di scaglie di sassi
vini di fossato, nelle botte di vino tramutato, lo turerai
con vna scodella volta allonsu, impiastrando attorno di
stucco di calcina stemperata con chiara d'vno.

Ma se'l vino è guasto sì ch'abbia dato la volta al sapo-
re, e al

re, e al colore, si può rimediare con cauarlo, subito, che te n'auuedi, della botte e metterlo dentro à vn tino con vna libbra di sale, e con dieci vuoua, dibattute, e gettatele dentro con vn bastone girare attorno con forza, & in parte cauar via tutta la schiuma, e durare à così fare per tre hore rinforzando sempre il girar del bastone, & accanto imbottarlo in vna botte pulita.

Ancora infilzare otto ò dieci aranci forti che sieno senza scorza pendendogli dal cocchiume che vadino appresso; ma non tocchino il fondo, lo ridurranno (se non sia guasto molto) e gli acquisteranno odorato seto. L'argento viuo calandolo di mano in mano che s'attigne in vn vaso di vetro ben serrato calato nella botte à mezzo conserua il vino, e lo ritorna mentre egli stà per guastarsi. e tanto fa vn boccale d'acqua vite mescolata con vin buono.

Ma pur quando va pigliando, piglia, ò ha preso vn po-
co di punta, e tira all'aceto da principio il rimedio è me-
scolarlo col altro dandogli i due terzi vantaggio; ma
quando è diuentato aceto non vi si può riparare. Oltr'a
quello perch'è non inforzi, l'ò quando comincia per vie-
tare che nò diuenti aceto piglia vna dozzina di noci ac-
ciaccate, e bene scaldate in vn forno, gettate rouentate
nella botte & accanto tagliatura di salcio verde mondo,
e facciasì questo con altro nuouo legno e noci due ò tre
volte turando sempre bene il cocchiume, e ritornera.

Vino che
stia per ui-
gliar la pù-
ta.

Ponendo in vn vaso di terra ben chiuso molto nuouo
cotto scemato à due terzi entroui spezierie buone d'o-
gni sorte, e cacciato nella botte per li mezzuli, e poi rac-
concia conserua il vino, e li darà grazioso odore. E pren-
dendo vn buon pezzo di carne salata grassa e lardosa, sè-
za magro, e ben lauata sì ch'ella resti senza sale pulita, e
netta, ed appiccandola con vna corda dal cocchiume
calandola giù nel vino di mano in mano che egli s'atti-
gne s'anderà fin al vltimo ben conseruando tenendo sè-
pre chiuso bene, e serrato il cocchiume.

Alcuni perche il vino si conserui, e sopra tutto non di-
uenti aceto pongono in cima alle botti del olio sopra il
vino à discrezione tanto in sommo che tocchi alla metà
della dogia il cocchiume, e lo serrano bene. Altri sem-

plicemente pece distrutta; Gioua ancora, pur che si rimedi presto quando si cognosce alcun difetto, tramutargli, e ciò si dee fare fuor di luna piena, che in questa porta pericolo di diuentar acetoso, A luna crescente, quando ella sta sotterra il primo e secondo di della volta.

L'olio è migliore in cima del vaso, il mele nel fondo, & il vino nel mezo, imperciò attengasi prima forando la botte nel mezo, e poi da basso, e quello di mezo così cauato resti nella botte da vltimo à conseruarlo. Quelli che hanno bisogno di tramutarsi, tramutinsi sempre in miglior vasselli, e questo si faccia fuor del nascere delle stelle: Quando fioriscono le rose, e quando la vite mette. Tenendo per fermo che sia molto necessario di mutare il vino che venga premuto dalle vigne grasse, e da quelle che sono state alletamate, e massimamente il vino de' piani, e appresso à questi tutti i vini, che fanno feccia assai nel fondo della botte, e ben tramutargli. nõ solo vna volta; ma più: Hor se bene ad alcuni vini gioua il tramutargli, tuttauia quelli che senza tramutargli son restati sopra la lor feccia si conseruano più possenti, più coloriti, e più piccanti.

Vini quali, e quando sieno da tramutarsi.

Assaggiare i vini.

Quando spira Borrea è bene assaporare i vini; Alcuni spillano le botti quando Ostro tira: chi è digiuno non ha il gusto in suo essere, e comunque ha troppo mangiato, e beuto non dee assaggiare il vino; ma à metà della digestione è il tempo comodo.

Acqua se sia mescolata col vino come si cognosca.

Per cognoscere se vi è acqua ò mestura alcuna (benche l'acqua scrivono che la manifesta espressamente vn vaso tornito d'ellera, perche hauendoui messo dentro vino adacquato, per li pori del legno traspirando esce fuor tutta l'acqua, e vi riman dentro il vino) nel vino gettinisi dentro vna pera, o mela saluatica, vna canna, vn legno liscio impiastato d'olio, se quelle stanno à galla, e questi nel olio mostra le gocciole di acqua appiccate, chiara cosa è, che vi sia acqua, ò mestura; e andando quelle in fondo, e l'olio non dimostrando acqua sarà segnale di vino sincero, e schietto: Ma se la locusta la cicalla e l'olio in sul bastone col acqua non si mescolando starranno à vuoto sarà il medesimo: Alcuni presa vna piguatta nuova, nella quale non sia stata cosa alcuna, e per due di

due di tenuta piena di vino tenuto appiccato, e se vi sarà acqua mescolato, sia certo che stillerà l'acqua fuori: Altri pongano il vino che bolle in vna pignatta nuoua al sereno, e se vi sia acqua, si conuertere in aceto: Altri mescolano il vino nella calina viua, e s'egliè pretto la costringe insieme, se v'è acqua la separa e dilegua, e la disfa come fa l'acqua istessa: Molti spargono il vino nella padella, oue sia olio bollente, e se vi sarà acqua, farà sopra'l fuoco strepito e romore, e salteranno gli schizzi in alto: Ed è ancora chi con vna spugna non adoperata, tuffata nell'olio, soffregano la bocca del vaso intorno intorno, e se v'è acqua si raccoglie nella spugna; Il medesimo auuiene dell'olio adacquato; Ma se tu vuoi cauare fuor l'acqua della botte incorporata col vino; metterai in vn vaso di vino dell'allume liquido e appresso con vna spugna piena d'olio, turerai la bocca del vaso, e ponendolo pendente, starai à vedere, se cola acqua, ò vino. Ancora vn cencio ò bambagia cauerà l'acqua d'vn bicchiere pié di vino adacquato, mezo dentro, e l'altra parte fuor del l'orlo pendendo; Forando vna canna per lunghezza, la quale arrui fin al fondo della feccia, e chiuso il cocchiume, passa per esso la canna, e tirato per esso la canna, sentendo il feto che per essa viene; e secondo che la sentono, fanno giudizio del vino: E ancora sono di quelli che fan bollire vn poco di vino, e raffreddato lo gustano, e secondo il sapore lo giudicano: Altri pigliano le conietture dal fondo del cocchiume, e secondo quel feto cauano l'indizio del rimanente: E se sarà il fior del vino del color di porpora chiaro, e puro; il vino sarà netto, e sincero; se abbacinato e scuro, & appiccatuccio sarà il contrario, e se il fior del vino sarà di sopra negro ò giallo, è cattiuo segno che egl'habbia à durare in buon ellere: se sia bianco il contrario: e quello che è somigliante della tela degl'aragni, da indizio subito della sua acerbità; il vino che alla prima uera apparisce caldo al gusto, tolto darà la volta; così se il cocchiume sarà humido è segno di non hauere à bastar troppo, se secco e asciutto il contrario. Il buon odor del vino da segno espresso del suo mantenimento: Attaccate lame di piombo ò di rame al fondo del cocchiume lunghe e larghe tre dita, e poste

Conietture per far giudizio del vino.

che tocchino il vino, se resteranno asciutte e pure, è segno di durate; se bagnate il contrario. e massimamente, se haueranno le siaglie fatte à somiglianza di biacca.

Chiare p
schiarare il
vin bianco.

Volendo fare il vin bianco limpido, e trasparente, piglia l'a'bume di tre vuoua, e gettalo nella botte hauendolo sbattute prima fin che facci tutte la schiuma, con agguingerui farina bianca, e parte di vino si che sia biachissimo macinandolo, e la cialtate fin che sia da bere. Le radiche dell'altea mescolate nel vino, che siano secche, riuoltano sottosopra il vino, diuenterà possente, e reggerà più acqua nel berlo: Conseruano bene le botti piene, e di buono odore vna corona fatta intorno al cocchiume di origano, di serpillio, calamento, montano, e puleggio, faggina bollita in aceto, e messa dentro, risciacqua la botte, la rassetta: Vn fiasco d'agresto dato per botte di vino di dieci barili lo mantiene e purga.

Quando è al mezo la botte del vin nouo, che ella si bea, mettiui su due manciate di curiandoli, e poi riempila affatto d'altro vin nouo, e chiusa bene la botte di li a poco ribera il bonissimo vino.

Mezi minerali, per
conseruare
de' vini
no di mal
effetto.

I mezi minerali asficureranno i vini più che cosa che sia, se bene faranno più mal sani. Perche le chiare del uouo, le cenerate, gl'allumi, i zolfi, i gesfi, e calcine viuue che si danno a' vini deboli per infrancargli, o a' torbidi per ischiarirgli, o a' grassi per tirargli, o a' grossi per assottigliargli, son cose tutte che non fanno mai i vini di quell'eccellenza che sono i detti di sopra: Danneggiano le botti, e fanno male a' corpi; e si vñano in quelli di piano perche hanno maggior vendita, per la maggior apparenza.

L'olio si mette ancora per conseruare i vini che si mandano discosto ne fiaschi; ma bisogna poi quando s'hanno à bere, leuata la coperta rompere il collo al fiasco, per non bere il vino tutto vnto.

Vini alla
franzese.

E volendo fare oltre al dettone di sopra vn buon vino alla francese, o di piano, o di poggio, tien questa regola che io ho detto de' vini bianchi, o verde e; Ma perche questi non son que paesi, & i vini, e le viti non si producono qua di quella virtù, però bisogna hauer cura in questi di qua di quel poco d'arte, perche s'appressino à quelli.

Coltiuazione delle Viti.

105

quelli. E volendolo buono sopra mano si dee tenere il modo detto, e auuertire di non lo far pigiare al tino, alle culle, ò alle bigoncie, ò in modo alcuno; ma farlo ammollare co' pugni della mano, per non cauare il grasso dell'vne, e così vergine imbottarlo, e in su quella vinaccia far vn buono acquato, aiutandolo con gl'abrostini spicciolati, che lo faran piccare come raspatto, e volendo che habbia vn po di colore il vino sopradetto lascialo stare vn di in su la vinaccia, e non se ne cauando non ve lo lasciare star punto, e così imbottato lascialo bollire, e ogni giorno, e sera, leuagli via la schiuma, e ribalderia che e' getta pel cocchiere, e nettalo bene, e tener la botte pulita, e far che ella stia sempre piena, mentre che ella bolle, hauendone prima fatto vn botticello piccolo per simile effetto, e lascialo godere fin à tanto che tu lo vuoi manomettere, tenendolo, poiche harà finito di bollire ben turato, e volendolo per la state non li dare tramuta alcuna; perche qua à noi sendo i vini deboli, non auuene come à loro la, che gli tramutano facendone quello che e' vogliano; ma qua bisogna non gli toccare, ma lasciargli sguazzare in su quella madre ò letto che in altro modo, ne riuscirà; ne tan poco basterà; E pure volendolo al marzo tramutare, essendo necessitato, come di villa alla città, darai gli per suo letto tramutato che tu l'hai due, ò tre piene giunelle d'vne secche spicciolate, rinuenute con vn poco del medesimo vino al fuoco perche così fatti vini non possono stare senza letto.

Ma per mantenere il trebbiano & il vin bianco d'ogni forte come tu n'hai manometta vna botticella, ò caratello, e hauendolo à tenere a mano che non si ferzi, e basti fin al vltima gocciola sano e buono, del sapor medesimo; come tu vuoi manomettere vn caratello piglia vn pezzo di carne secca, e leuagli la cotenna da desso, eccetto che gli lascerai nel mezo tanto di quel grasso solito che serua à turar la botte, e esso a vso di cocchiere, facendo che egli entri appunto, e suggelli appunto quel grasso nella botte, sì che la cotenna venga di sopra, e faccia rimbochetto sopra la doga, e si distenda sopra quella di che tu n'hai leuato il grasso, e così con le mani andarla bene appiccando alla botte che ella suggelli, e di poi pi-

Trebbiano,
e altro vin
bianco co-
me li man-
tenga lun-
gamete ma
non esso.

poi piglierai della cenere a stemperata con la chiara del l'vuouo, perche bene s'appicchi, e la metterai sopra detta cotenna, e impiastrala di forte, che tu pensi, che l'aria non vi possa penetrare al vino in modo alcuno, e di sopra vi getterai di nuouo della cenere asciutta, per asciugargui meglio, e sopra la cenere vn pezzo di panno, ò inuoglia di quoio, confitta con bullette piccole alle doghe, e così fatto, ne puoi seguire di bere à posta tua, che mai diuenterà forte.

Vino che
habbia pre-
so la muffa
come si
sanifichi.

Ma se il vino habbia preso la muffa piglisi vn pan caldo che allora esca dal forno, e con questo situri la botte. Ouero si tramuti in botti di buon seto, oue si ponga dentro vn sacchetto, entroui sale, finocchio, e anici, ouero con la saluia che vi penda appiccata dal cocchiume. Ancora infilerai tanti aranci forti, quanti sono muffiti barili di vino che è nella botte facendogli star giù con vn sasso attaccatoui sì che nō tocchino il fondo e lasciuuisi stare così penzoloni da dieci dì continui. Di più piglia vn capo di vite voto, fattolo passare per vn pertuso fatto nel cocchiume dentro al vino vn mezo braccio, e vn braccio che auanzi di sopra tutto ricoprirai con terra in vna cassetta tanto alta, quanto il fermento, che ha à essere ben suggellato, e rintasiatolo con la stoppa, così la terra tirerà à se tutta la malizia del vino, e tornerallo à suo essere.

Ancora piglierai hauendo dodici barili di vino nella botte che sia muffito, vna libbra di ranno forte, e dieci libbre di feccia di buon vino, e gomma che s'adopera à dar la vernice à piatti di terra, e tutto incorporato insieme risciacqua la botte con questa materia, diguazzandola bene, e non operando la prima volta, torna la seconda, à far il medesimo, e libererassi. E di più abbruciandoui dentro molta paglia à couone à couone, e di poi risciacquala con forte aceto bollente hauendola prima bene spazzata, e netta. Piglia ancora tante libbre di allume di rocca quanti son i barili della botte, e incorporato bollendo con acqua, risciacquala cō essa lasciandola dentro, sì che la vi raffreddi, hauendo bene serrato il cocchiume, e sarà ricorretta. Questo fa appresso a ciò l'acqua de' tintitori, con che dāno l'allume a' panni.

Ma

Ma non è meglio che dalla parte di dentro ascia-
re le botti le quali vogliano essere nelle doghe, e ne' fondi
grosse vn ottauo di braccio che così difenderà il vino
l'inuernata meglio dal freddo e la state dal caldo, e si
potrà più agievolmente più d'vna volta, occorrendo,
asciare.

Sopra tutto le buone botti di castagno di salcio di
frasino di ontano di carpine, di noce, e di quercia, fat-
te di questa sorte legname bene stagionato, conseruano
bene il buon vino; e si possono ancora fare di larice d'a-
bero di carubbio, e di moro, e siano sempre grossi quan-
to si disse di sopra, e dou' elle si fanno sottili s'vsa impe-
ciarle, e quando questo s'habbia à fare, cauinsi delle ra-
diche di gigli pagonazzi, e ben pestis' incorporino con
la pece liquida, e con quella s'impecino. Vi si può anco-
ra mesticare aceto, garofani, pepe, e cannella impiastran-
do i conuenti di dentro; ma meglio è che sia legname
buono: E se bene in Spagna, e altroue acostumano di
conseruare i vini ne' vasi di terra inuetriati fabbricati di
creta, mescolata con arena minuta, e ben cotti, non si
mantiene così bene come in quelle. E nelle botti nuo-
ue vi si caccia dentro la prima volta acqua bollita con
calcina viva, e vi si lasci star dentro per vn dì, e di poi si
laui bene, con vin caldo bollente, di poi s'imbotta: One-
ro vi si vendemmi dentro, e accanto vi si imbotti; Ma es-
sendo di legname secco bene stagionato basterà solo ri-
sciacquarla co' l'vino.

Botti di
qual legna-
me si fac-
ciano.

Botte nuo-
ue come si
purghino, pri-
ma che s'è
piena.

Le botti che versano tra le doghe, ò tra' mezzuli ò in-
torno al canale doue son compresi questi, ò quelli, si
rintasano col sughero fitto dentro, co' giunchi, con
l'erba sala, con la bambagia, e stoppa, con l'impiastrarui
seuo, e carton pesto, e co' fichi secchi appiccaturui, e con
fare vno stucco che s'attacca, e regge sott'acqua, il qua-
le si fa stemperando la calcina viva con l'olio, aggiunto-
ui delle chiare dell'vuoua. Doue il vino, e di natura di
durare assai è bene di fare grãdisime botti, perche quã-
to più vino insieme è, più si conserua; Doue è non solito
bastare, piccole; e così si faccino i tini e siano de' legna-
mi sopradetti stretti in bocca, e con buono, e forte fon-
do: Puossi fare ancora la botte che l'vna botte entri nel
altra

Botti che
gemono co-
me si fac-
cino stagna-
re.

Tini.

Cerchi.

altra à coda di rondine, e così i mezzuli senza alcun cerchio; Si possono ancora cerchiare co' legni di garbo come si attornio insieme, e di quarto son tenuti gagliardi; e sòn buoni di faggio, di cerro, frassino, ontano, e castagno e carpine. Si mantengono ancora le botti risciacquandole con l'acqua marina, o con l'acqua che sia salata; Ma meglio è non trasfinar mai le botti con acqua, quando hanno di bisogno d'esser risciacquate, facciasì con buon vino caldo bollente; se le botti son grandi, non finir mai di votarle affatto, e lasciaui dentro del vin buono in fondo quattro ò sei dita alto, per conseruarle, e le mantiene ancora bene quello che vn poco inacetisce: Quando vuoi imbottare votale tutte prima, e più appresso risciacquale con vino buono. Ancora si mantengono bene vote che elle sono, sfondandole, e nettandole subito ben dentro, e tenendole in luogo asciutto, e aperto, perche in chiuso, e serrato intuferebbono, e che qualche volta, vi dia dentro il sole; e quando le vuoi imbottare si rassettano risciacquandole prima con aceto bollitoui dentro del sale. E i tini si conseruano col tenergli spazzati, e netti, turati, e coperti di sopra con tavole; e ogni vassello da vino o tini si curano col vendemmiarui dentro. Si come il vin vecchio gettato sopra la vinaccia che non siano ancor bene spremuti gl'acini acquista vigore e si rinnoua, e si chiama rincappare, pur che si ponga à otta, che si faccia bollire per quattro ò cinque dì, e mescolato col nuouo s'imbotta insieme, ed è assai sopra ogni venti barili che possa rendere vn tinno poruene cinque, e ancora nella metà farà buon effetto; ma non s'hanno à rimettere à bollire col nuouo vini vecchi che sieno interamenti mantenuti buoni; Ma si bene quelli che hanno in loro qualche mancamento di fortigno, ò cattiuo seto, che fanno di secco, ò habbino preso il fuoco, ò sappino alquanto di muffa; e tutti questi, se nò in tutto, in parte, rincappellandogli, come s'è detto, si correggeranno di modo, che si potranno assai gustuolmente bere: e offeruisi di mettere questi tali vini il primo giorno, che cominci il vino nuouo à bollire ne tini auanti che egli si leui in capo la vinaccia.

Rincappellare come
equando si
vi.

Vinaccia
stretta.

La vinaccia, suinato che sia s'ysa in alcuni luoghi Ari-
guere

gnere al torchio in certi uasi di legno compolti d'asserelli che si tengono da' cerchi di ferro, che gl'asserelli si tocchino l'un l'altro; sono uini che inacetiscono presto, Ne è da curarsene, e s'hanno à far solamente per risparmio della famiglia. I uinaccioli netti e uagliati dagl'acini, quando sono ben secchi, si danno à colòbi, e à polli, ouero stender con essi i gusci dell'vua, e lasciar fare à loro.

Vinaccioli.

L'aceto naturale propriamente si caua dalle uinaccie riscaldate insieme dopo che se n'è hauto il uino, volendone hauere assai, non così affatto traendone, spremuto allo strettoio fatto con vna vite gagliarda: ed è meglio suinare affatto, facendone meno; ma più buono, e al largare la vinaccia all'aria, e al sole, lasciandole infortire auanti che elle si sottoponghino al torchio: Ma il vero buon aceto è quello, che è di vin buono inforzato da per se; ò che sia stato fatto inforzare con arte; Ma hauendo tutto'l vino, e massimamente il bianco natura di inforzare, e inforzandosi conseruarsi in ischietto, e puro aceto; conuiene primieramente quando tu senti che e' vuole cominciare il vino à inforzare, prenderne della botte doue egli inforza vn barile, e fattolo bollire al fuoco, e quando è nel colmo del bollire ricacciaruelo sopra, e turar bene perche à questo modo inforzerà più assai, e sarà molto migliore; e più fara se vi metterai sopra vn barile d'aceto ben forte bollito al fuoco, chiudendo bene che vi suggelli il cocchiume. Ancora se questo così fatto vino tu lo porrai in vna botte fatta tutta di legname di ginepro stagionato, ò di sorbo, ò di sambuco diuenterauu fortissimo. E tanto più farà operazione, se in vna di queste botti tu metterai fortissimo aceto, e lascerauelo stare vn anno, tenendo la botte al ultimo palco della casa à retto doue habbia à poter la state il caldo, e ordinando il luogo in modo che la botte possa hauere il sole tanto di verno quanto di state gl'acquisterà assai, e l'anderà mantenendo sempre più forte: Dipoi quando ne caui rimettendouene di mano in mano altrettanto del non tanto forte l'haurai inttaua fortissimo. E questo stesso operano le botti ordinarie che sono state assai tempo all'aceto: E se ne truouano di quelle che

Aceto inforzato per natura, ò per arte.

le che hanno preso tanto il fortore, che ogni vino che vi si ponga dentro fa inforzare: Auuertendo sempre che il buon aceto si fa del buon vin bianco, come uernaccia, e trebbiano, e non del nero, e sopra tutto raccogliendo i fondigliuoli delle botti del vin greco, ò abbattendosi a vin greco che inforzi da per se, e cacciando così quelle come questo in vn uaso di terra ben cotto inuetriato di dentro hauendolo tu rato bene di sopra con pezze line impeciateui si che non vi possa penetrare punto d'aere vi si farà dentro aceto fine; E volendo far di vin nero, nõ vi sendo d'altro, terrai il medesimo ordine detto di sopra; e deesi hauere in ricordo, che le botti dell'aceto nero non si mettino al bianco; e così per contra. Ancora cacciando sopra i raspi delle vinaccie, quando s'è suinato, e ch'elle son di già riscaldate ed han preso il forte, vna gran quantità d'aceto buono, e lasciatouelo stare cinque, ò sei dì, hauendo ben turato con vn panno, e asse il tino di sopra, e più cauando pel zaffo quello che n' esce, o veramente spremendo tutta la materia che v'è al torchio, s'hauerà aceto ottimo, si come ponendo i raspi della vinaccia riscaldati; & infortiti sopra vn residuo di vino, che tu habbi lasciato nel fondaccio de tini, ragunati tutti insieme, e posti in vn solo, e sopra tutto porue ne assai. Di più scaldando al fuoco, e rouentando ferri d'acciaio, e così infocati spegnendoli parecchie volte nel vino lo faranno diuentar forte, turando bene la botte che ella non isuapori, e volendolo più sano, e di miglior sapore, vi spargerai dentro tegole infocate, ò mattoni nuoui, rouentati, e candenti. Le pine ancora mentre sono attaccate dalle fiamme, gettateui dentro così accese faranno inforzare il vino.

Aceto come subito si possa fare.

E volendo di subito far diuentare vn bicchier di vin bianco ò nero aceto, fa d'hauer delle radici di bietole secche spoluerizzate, e gettateuele dentro, che in breue spazio lo farà inforzare. Piglia ancora vn barile di buõ vin bianco, e ben chiuso in bocca, mettasì vna gran caldaia d'acqua al fuoco, e quando la bolle forte, cacciuisi dentro il barile à quel modo pieno e ben ferrato, e lo farà quel grã caldo e bollore inforzare, e lasciauelo stare a bollirui dentro quattro, ò cinque hore.

Ancora

Coltiuatione delle Viti.

111

Ancora pigliando ciriegie saluatiche, quando principiano di maturare, ò veramente corniole ò more quando son rosse, e non nere, e agresto ben agro, e ghiade saluatiche prima che maturino, e pestate tutte queste cose bene insieme in vn mortaio di metallo da speziali si che si incorpori, e si impasti col miglior aceto che si troui, e di continuo vi si getti fra esse; e non uolèdo torre per fargli far corpo che si tenga insieme, aceto, piglisi assai sugo di aranci forti, e limoni, e fattone piccoli pastelli si ponghino à seccare al sole, e quando si uorrà fare aceto, mescoliuisi stemperato que' pani, un poco di uino, in tanta quantità, quanto si può considerare à discrezione che sia per inforzarlo, e questo fa, e pruoua bene mettendo quel uino in botti che sien fatte di ginepro, ò sorbo: E ancora tenèdo continuamente vn baston di ginepro mondo, ò di sorbo, dentro alla botte dell'aceto lo farà tanto più inforzare, hauendo turata ben la botte. Piglisi ancora agresto d'uue molto acerbe, e se ne faccino pani impattati, con formento, & aceto buono, e s'asciughino all'ombra: e posti in una quantità diceuole, subito rimesticatiui dentro, s'inforzerà: E'l medesimo farà il lieuito solo di farina infortito: Ancora hauendo posto del uino che sia buono, che tu uogli farne aceto sopra la uinaccia inforzata, senz'altro, premerla al torchio lo farà diuentare aceto: E si dee sapere che le botte, oue si tiene l'aceto non s'hanno à tener mai tutte piene di quanto ue ne capon; ma si tenghino pieno fino à mezo: Lauando ancora i raspi dell'uue con buon uino, e ponendogli à asciugare, e à seccare à lento sole, di poi macerati in forte aceto in un uaso, che ui trabocchi sopra il uino diuenterà aceto fortissimo hauendolo turato bene: Le radici del rafano tedesco spoluerizzato poste nel uino che habbia preso la puuta fanno mirabile aceto; ma il cauolo messoui di poi dentro lo ritorna à esser quasi uino. Le barbe delle uitalbe secche al'ombra, e fattane poluere, e messa nel uino, lo fa di tratto diuentar aceto. E l'acetosa secca spoluerizzata farà il medesimo. E le persiche molli, e tenere, messe in un uaso, con orzo arrostito, e colato, quella colatura posta sopra il uino, lo farà aceto: E pigliando fichi uecchi secchi, e orzo brustolato, me-

Aceto co-
me si pos-
sa fare se-
ra vino

to, medolle di cedro, e posto tutto in vn vaso à marci-
re, di poi passati per stamigna, quella colatura farà ace-
to buono, senza aggiugnervi vino; e tanto fa il gesso, me-
scolato con acqua marina e piovana colato. Il medesi-
mo fanno i fichi freschi macerati nel acqua, e colati.
Ancora pigliando aceto fortissimo bollito si che la ter-
za parte se ne consumi, e aggiugnendolo al altra non si
forte, si farà tutto fortissimo. Per ogni barile d'aceto
non molto forte, mettiui dentro vn oncia di pilatro gre-
co ben pesto, e lo farà inforzare benissimo; massimamē-
te hauendolo prima fatto bollire in vn boccale di altro
aceto, e cacciato uelo su bollito. Altrettanto farà il gal-
bano, e similmente i fiori di sambuco secchi all'vggia,
sparsi in buona quantità per la botte: le radici di grami-
gna vecchia; vne secche, foglie di pero saluatico, radici
di rogo, ò spino, siero di latte posto tra'l vino lo fanno
inforzare e diuentar aceto mez'agro.

Aceto di
vin gua-
sto.

Hauendo fatto mettere nello strettoio quantità di ra-
spi quando ne'scano, mettelì solli solli in due tini, e fa-
cendoui star sopra il vin guasto di ventiquattro in ven-
tiquattro hore, e poi sol altra mutandolo facendo così
fin che sia diuenuto ben bianco, e inacetito, lo'mbotte-
rai, e ben forte diuerà, e bianco di vin nero, e tanto più
se haurai posto dell'aceto ben forte prima sopra que' ri-
ni di raspi diuenta l'aceto fortissimo: mettendoui den-
tro i vinaccioli asciutti in gran quantità. Il pillatro
greco vuol esser bollito in aceto, poi mescolato col al-
tro: le rose saluatiche, che hanno le foglie vn poco ros-
sette, ò dorate, poste nel aceto lo fanno fortissimo. Al-
trettanta possanza hāno i fiori del sermollino spicciolati
ui dentro. I fiori di nepitella sono di lor natura molto
acuti, e nell'odore penetratiui; imperò ponendone cin-
que ò sei menate in vn barile d'aceto buono, così sparsi
per esso, lo renderanno di gratissimo gusto, e pungente
acutezza, e mettendoli sopra il vino che cominci à in-
forzare l'aiuteranno à diuentar più forte.

Aceto ro-
sato.

Pigliando delle rose rosse da dommasco, ò fresche; ò
secche, in vaso di terra cotta inuetriato, messi in aceto
bianco buono e lasciatili stare quaranta di, ponendone
libbre sette per barile spicciolati faranno aceto rosato
eccel-

eccellente assai più che non le roselline bianche da domasco, delle quali le scempie sono à questo effetto, come in tutto, di più odore, e migliori, che le doppie domaschine, e dopo quaranta giorni cauinsi dell'aceto, e questo si ponga à conseruarsi in vaso di vetro turato bene, e tenuto in lato freddo. e pigliando vn oncia di grana di quella con la quale si tingono i panni fini, della miglior che si ritroui, e si metta in quattro fiaschi, d'aceto buono bianco, e vi si lasci stare, hauendogli turati, tenendogli trenta dì al sole; poi si conserua in vasi di vetro, o in que' fiaschi come l'altro. E quando si vuol fare di roselline da domiasco, mettasi due pugni di rose spicciolate con quel fioretto giallo per fiasco di buon aceto. e lasci si stare assai tempo al sole. Ponendo ancora in vn fiasco di vetro due pugni di fiori di salvia, procurado i fiaschi al modo detto, si farà vn aceto gentilissimo. Vna mezzetta d'aceto rosato fa condimento per inforcare, posta bollita sopra l'aceto ordinario. E aggiungendoui a bollire, gengiouo, noce moscada, garofani, cannella, e sale à discrezione, risciacquato il vaso cõ esso darà odore e sapor di forte à tutta la botte empiendola poi di buon aceto. Falsi ancora aceto ordinario, e buono pigliando pane arrostito intinto nell'aceto forte, e poi asciutto, e spoluerizzato, ponendo dentro al vino vn pane per barile di vino che cominci à inforcare, che lo farà inforcare affatto, e esser buono aceto. I rami di fico tagliati con la buccia e lattificio in pezzuoli minuti, cacciati nella botte dell'aceto lo faranno forte tãto più; I nodi dell'abeto cotti à bollire nel vino, poi posta quella pentola con essi bollendo nel vino, fanno aceto eccellente: Scerze di mele appiole, e di pere cotogne, e di pere moscadelle secche ò fresche, ò dell'origano poste penzoloni in vn sacchetto in buona quantità dentro all'aceto gli daranno il lor buono odore naturale come al vino. E così come delle pere, e delle mele d'ogni sorte strette al torchio se ne fa vino, somigliantemente questo vino si può fare inforcare per aceto, tenendo pieno fin à mezzo il vaso doue egli dentro si pone, e poi caccia toui sopra à discrezione pillatro greco spoluerizzato fatto bollire in vn boccale d'aceto buono, e mescolato lo

con quello, e tanto si fa co' fichi forti spremuti.

**Agresto, e
in quante
guise si fa-
cia,**

L'agresto vuol esser d'vne tutte d'vna fatta, e si deo no-
cogliere i grappoli auanti che habbino punto del ma-
turo. A far agresto ordinario si coggono i grappoli in-
teri, e si premono bene nel tino prima co' piedi, poi co'
vn pestone di legno, e subito cauatone più netto che si
può, hauendolo fatto passare per vn panno lino posto so-
pra alla bigoncia s'infiasca, mettendo per ciaschedun
fiasco meza oncia di sale, e lasciando per quindici di stu-
rato il fiasco, tenendolo al sole, di poi si turi, e si tenga in-
lato asciutto, e tanto si faccia à proporzione, tenendolo
nella botte. L'agresto fatto di moscadello, è miglior del
l'altro, e odorifero; e delle viti che fanno l'vne di tre vol-
te è appresso à questo perfetto: Piglisi adunque dell'a-
gresto di viti di tre volte massimamente ò altro di sugo
assai e acerba bene, e nò ghezza, di poi si pesta molto be-
ne e se ne caua il sugo in mortaio, ò in bigoncia, di poi si
lascia riposare in vn vaso inuetriato, doue si lasci stare
per tre dì al sole: accanto à questo fatto passare per sta-
migna, gettisi via la bozzima, el chiaro, che n'è uscito, si
metta à quocere in vna gran pignatta bene inuetriata al
fuoco e si lasci quocere fin che sia scemato per metà.

Di poi si muti in vn altra pignatta, e si metta di nuouo
al fuoco che bolla bene, e che torni pur per metà, e ser-
bisi in vaso di vetro, mettendoui vn poco di sale à discre-
zione, e'l vaso sia fiasco turato con bambagia muschiata,
e sarà agresto delicatissimo per li bisogni: Piglisi ancora
l'agresto quando è ben grosso, e in sul voler maturare,
di poi si pesta in mortaio di pietra cò pestello di legno,
e nel pestarlo mettausi alquanto di sale, più appresso
mettasi al sole per due, ò tre dì, di poi si riponga in vasi
inuetriati, chiusi che non v'entri l'aria, e ponèdo nel col-
lo del fiasco in cima vn dito d'olio buono, si consernerà
meglio.

**Agresto
per conser-
uare i pez-
zi.**

Ancora farai ben cuocere l'agresto tanto che scemi
vna debita porzione, e facciavn poco di corpo, come
vna palta, Decisi prima salare, e accanto s'adopere in pez-
zi come altrui vuole. Ancora l'agresto che si conserua
secco si fa così, toggasi l'vua agrissima e acerbissima, pe-
stala bene, e spremila, e fa bollire quella colatura tant
che

Coltiuatione delle Viti.

115

che s'affodidi di poi ponlo in su asserelli à seccare al sole, e riponlo à tutti gl'vsi in vaso di terra cotra inuetriato. Altri mettono à indurire l'agresto spremuto al sole caldo, poi ne fan cofaccette, e serbanlo à quel modo in lato asciutto, el'vno, e l'altro in pestandosi e spremendosi, si dee insalare à discrezione: Mettendo à impassir l'agresto al sole per quattro, ò cinque dì, e dipoi pestato, si pōga nelle gabbie fitte nello strettoio, e quello che se ne spreme si conserua, insalandolo vn poco: Deesi auuertire che s'egl'è fatto di sorte di vue che non conseruino il vino alla state, bisogna dare tre libbre di sale per barile, e si per contra bastano due.

Sale quan-
to si vi per
conseruar
l'agresto.

Il sugo del mosto si fa con pigliare della miglior vue da mangiare che sia nella vigna stagionata, e ben matura, di poi colta si tiene al sole per tre dì: Accanto si sgrani e si pasfi per fitta stamigna, infragnendo in essa con la mano aggrauata i grani dell'vua, e lo scolo che n'esce si condisce con farina, garofani, cannella, e zucchero, e al tre spezierie, posto à bollire si schiumi, e cotto bene si ripone, e si conserua in vasi inuetriati: In questo medesimo modo s'acconcia la mostarda ordinaria, e l'Visciolo.

Sugo di
mosto.

Visciolato.
E à fare il sugo semplicemente si passa per stamigna il grano dell'vua, e in quella colatura hauendo infuso vn pugnello ò più di farina à discrezione si metta à bollire à fuoco lento, ponendoui dentro vn pò di zucchero, e si schiuma in bollendo con diligenza, e scemato il quinto, si pone à tiepidare, e si mangia: Prendi oncie quattro di ottima iride, ò ghiaggiuolo, e vn pugno di seme di finocchio, vno di farina, vno di pepe, e oncie dua di mirra troglitide, e oncie vna e mezzo di seselio, e oncie due d'appio, e pestando bene insieme si dee tutto incorporare col vin bianco, quanto basti facendo bollire, e ridotto ogni cosa in pastelli leghinfi in panno lino calandolo nella botte di buon vino bianco, ò nero chiudendo bene la botte, di poi quattro dì, aprila, e beine ogni mattina vn bicchiere, e sarà salutarifero, massimamente fatto in mosto, più assai dell'hippocrasso, che riardc e abbrucia il fegato, se bene questo è al gusto più suauo. E fassì di questa maniera. Ponfi à macerare in quel vino di che tu vuoi fare

Visciolato.

Hippocras-
so.

l'hippocrasso il quale dee essere vino maturo dolce, rosso, o bianco, e in quella quantità che tu ne vuoi fare à discrezione, zucchero, cannella in canna vn po acciaccata, garofani in poluere poca quantità, ò sodi acciaccati, chi lo vuol più acuto, e alquanto di musco, chi lo brama, e lasciatouelo stare per due, ò tre dì, si strizza forte, con le dita, per vna pezza lina, tutto quel vino, con quella materia, che ha incorporato dentro vn altro vaso di vetro; Lascisi vn pò riposare e schiarire, esi bee. Alcuni cuocono per vn poco nel vino bollito tutte queste cose; dipoi passati tutto per stamigna fitta, e lascion freddare a berlo; Ma è migliore al gusto quello che non fa punto di cotto, pur che sia fatto di perfetto, eletto vino.

Sapa..

Bollendo il mosto si che ne scemi la terza parte diuēta sapa, e volendola vn poco duretta, e non tanto liquida metterai nel mosto dell'vua spicciolata.

Mostarda..

Ancora per fare la mostarda tu farai bollire il mosto cacciato sopra vna caldaia di rame, piena d'vne spicciolate ben mature, e buone, si che tutta quella materia scemi la terza parte, e poi passerai tutto per stamigna, e la riporrai in vasi di terra inuetriati, E secondo la quantità che se ne vorrà adoperare se ne caui in vn altro vaso, e a discrezione vi si stemperi dentro la senapa, prima disfatta in aceto con vn poco di pepe: Ancora mescolandoui dentro pere cotogne cotte nella sapa, e passate per stamigna, ò veramente mele appiuole, e melagrame di mezzo sapore migliorerà in tutto di cognitione, e sarà più gustuole.

Mostarda:
di coccole
di mortella.

Ma sopra tutto pigliando delle coccole di mortella mature in cōmoda quantità, e pestandole bene nel mortaio, e di poi passandole per stamigna, e infondēdo quello che se ne trae nella mostarda la farà ottima, e secondo ch'ella si vorrà ò più liquida, ò più soda si potrà, bollendo, far più ò meno scemare, secondo che si vede farsi, ò rara, ò densa, e sopra tutto si piglino vne di buona ragione per poruele dentro spicciolate. e auuertiscasi tosto premuto il mosto fresco, bollirlo per ciò.

Imbriacata
che si fa
qua' rime-

E qui non mi pare à proposito il dire, che l'acqua della vite che lagrima quando si pota, beuta prima, assicura dall'imbriacarsi, come sette ò otto mandorle amare.

man-

mangiate prima, e ancora quattro, o sei cime tenere di cauolo, mangiato innanzi: E dopo ripara all'imbriachezza il mangiare schiacciate fatte col mele: e'l bere dell'aceto fa ritornare di sana mente vn imbrocchiato, e che altrui non sappia di vino, hauendone beuto assai, opererà l'hauer mangiato il succhio del rafano o dell'iride; Ancora non gli nocerà la forza del vino a chi harà mangiato prima del polmone di capra arrostito; e'l cauolo crudo intinto nel mele, fa che chi habbia beuto del vino assai ritorni a se: E ancora vna gran quantità d'acqua beuta prima, riparerà che altrui beendo assai vino, non s'imbriachi: E di più hauendo beuto prima vn bicchier grande d'olio, scorrerà tutto'l vino che si bea per le vie del Porina.

di si tolg
via.

Le sorti dell'vua giustamente si distinguono in due maniere, e la prima di queste è quella, che ordinariamēte si costuma per cibo; le quali per se sole è opinione, che se bene possin fare buon vino, si come elle son buone, e prodotte da vitigno di buona ragione; tuttauia ne fanno poco; ma in effetto quello ch'elle fanno è bonissimo se bene sieno in paesi, e luoghi cattiuu, così ho sperimentato io, e massimamente dell'vue san colombane, le quali fanno vn vino simigliantissimo dell'acqua, come quello che viene delle vigne del Reno a Fiandra, per ingannare, adacquando con esso l'altro vino chi si gloria d'esser bramoso del bere, e va alla banda; Ma per la quantità non son degne d'esser poste in cōparazione di quelle, che sono appropriate dalla natura a far il vino, le quali per lo più non sono così piaceuoli, e delicate a mangiare, come quelle, se bene anche fra quelle ne sono delle buone e gustuoli, e saporite, come la canaiuola, il morgiano, il raffaione, e'l bergo l'vua che si chiama corsa rotonde quādo son mature. E'l trebbiano d'ogni sorte, e massimamente il perugino, che ha proprietà di bastare, se bene è acquoso assai. e tutte queste son le principali per fare assai vino e buono; e massimamente le canaiuole, e le schiaue, le quali son quelle che gl'antichi tanto celebrauano per vino da durare dette da loro a merie e falerne: Queste di vero riescono e buone a mangiare, e abbondante per far vino, ma per questo sono co-

Vue di
quante ra-
gioni sieno,
e qual
razion vna
sia buona
per vino,
e quale
per cibo.

Vue che
sono di na-
tura di
fare mol-
to e buon
vino, e che
sono non
meno buone
a man-
giare.

piofissime sono il trebbiano d'ogni forte, il raffone, il morgiano, la barbarossa, la rinaldesa, il sangiohero, aspro à mangiare, ma sugoso, e pienissimo di vino; e'l riminese, quando è ne' luoghi che egli ama, e desidera, come è in spiagge, colli, e piani non troppo grassi, e sopra tutto alla vista della marina, come il razzese, e la bracciola, il greco ancora è molto profitteuole nel render vino, ò sia egli nel suo natio paese, oue come ho detto si truoua da vna vite sola sopra albero essere vscito bene otto, ò dieci barili di vino come a terra di lauoro, e attorno à Napoli e trasportata altroue ancora rattiene la natia virtù della sua gran fecondità; Ma ama assai l'andare in alto, come anche il trebbiano, e l'istesso pergolese di Tioli. E di vero tutte le sorti di viti per lor natura desiderano d'andar in alto, ed abbracciare assai paese, come si vede al portico di romagna vna vite in pergola essersi distesa più di mille braccia e caricarsi per tutto d'vua, e in Palermo vnache ha il pedale alla grossezza d'vn huomo alta da terra otto, ò dieci braccia sopra vn cortile d'intornato da loggie de frati cordellieri più di cinquanta braccia in quadro per ogni lato, e poche fene truouano che desiderino di andar basse, ò star terra terra come le viti che fanno l'vua nera passera di coranto, e le passerine bianche, e queste e quelle son buone à seccare in grappoli interi e spicciolate, e tanto fanno le viti che fan la maluagia, delli quali vini vn boccal solo condisce vna botte di sei barili di vin bianco di que paesi, e lo fa esser tutto maluagia, à tal che sola, e pura è vua che fa vn vino potentissimo, e questa vite ne fa poco nel suo paese di Candia e Cipri, e meno assai produce trasportata negl'altrui, e si diletta d'andar terragnola. Sono delle moscadelle nere, e bianche, quelle ne fanno pochissime e queste assai. Quelle sono tutte d'vna sorte di grosso granello tondo, e fra essi di piccoli minutissimi. Queste di granello vn po ritondo, e schiacciato; e di grappolo di acini ben fatti e ferrati insieme. Sono delle napoletane dette moscadelle grosse di napoli d'vua buona à mangiare, ma di poco vino, Ne sono ancora delle maremmane giallose, e grosse, che fanno assai vino, e son molte buone à mangiare, e odorifere. Il vino delle nere riesce

Vne passerina di coranto.

Viti che producono maluagia. Moscadelle nere e bianche.

Moscadelle di Napoli.

Moscadelle maremmane.

Se riesce colorito, e odorato assai, e la sua vva e molto delicata, ma non troppo da scrbare.

Il mammolo è buon vitigno per vino, così il rosso, come l'nero, e non è spiaceuole, ben maturo, à mangiare, si come l'orzese, e la rinaldesca, e queste son ottime per far vino, e abbondanti si come il marzimino, e l'vua mostaia, che ne fa assaisimo, e la zucchaia, e à mangiare nò è punto aggradeuole; ma aspra e piena d'acquosità insuaue. Dell'vne di Gierusalemme se ne vede poche, e non altroue che in ripostissimi giardini, e perche di grappoli si allungano verso terra talhora vn braccio, e mezzo, si addomandano per altro nome marauiglia, facendo i racimoli tanto grandi, quanto sono i grappoli d'altri vitigni: va in alto volentieri, rende poco vino, e buona à mangiare, e à questo la san colombana tiene il primo grado, la quale annessata in su la vite moscadello diuenta al odore più preziosa, e delicata, e di se stessa migliore, fa, come s'è detto, vn vino che par acqua, ma di gran possa è fumo, buona è ancora la nera di questa sorte; ma non quanto la bianca. Appresso questa la galletta bianca addomandata dagl'antichi, testicolare, per la sottil sua buccia, delicata carne, e gentilissimo sapore. La galletta nera non arriua à questa bontà. L'vua paradisa è ottima, se bene ha la scorza grossa, quando sia ben fatta gialla e matura, e basta non meno che la pergolese, ò duracine, la quale, e à Tiuoli, e in altri luoghi posta, amandogli ella buoni, ma non troppo grassi, si mantiene intorno alle case in su la istessa vite, e a pergole basse, come a Tiuoli dopo l'Autunno al principio dell'inverno, e quasi come nel suo proprio natio paese, fin à Natale. ancora di questa n'è della nera; ma la bianca supera questa d'ogni bontà, ama d'andare in alto, e in pergole, e in bronconi. Altre ce ne ha, che, perche grosse sono, grosse si addomandano, s'adoperano à sfendere, e sfelle à seccare, e queste sono ancora di tre volte e di cinque. o l'vua angela e zibibo bianco, e nero; Ma fra quelle che si desiderano conseruar fresche, sono le corbine, e le ansorie, e a queste non cede la barbarossa, della quale ne abbonda la lunigiana, e oltre che per esser soda di grannelli e radi, fa buon vino, regge al dente. ed è ottima al

Mammolo.
Orzese.
Rinaldesca.
Marzimino.
Mostaia.
Zucchaia di Gerusalemme.
marauiglia.

Vua san colombana.

Galletta.

Paradisa.

Pergolese.

Grosse di tre volte.

Angela.
Zibibo.
Corbine.
Ansorie.
Barbarossa.

gusto; ma genera sempre pochi grappoli e deboli capi; in monte fa oltra modo bene, e nell'asprezza d'esso e saporitissima; conseruasi tutto l'anno, con la solita cura di appiccarla capo piè, in stanza chiusa, che sia asciutta.

Groppella.

Gallazzone.

Volto line.

Schiauere.

Varano.

Sangiogheto.

Corse.

Tribbiani.

Lugliole.

Agostine.

Vernaccie.

Buriani.

Bergo.

Pizzellote.

Verdu.

schia.

Mammo-

lo.

Cesene.

Ciriegio-

lo.

In Lombardia è lodata assai l'vua grappella che è simile, ò quasi quella che si addomanda gallazzone: Sono in pregio per far vino le voltoline, le schiauerere, grosse di grano, e queste spiccandole dalle viti à luna vecchia, nel mezzo di, nò molto mature appiccate al palco capo volte, bastano assai; così fa il varano, l'orzese e l'sangiogheto sò vitigni lodati per far del vino assai. si come le viti trebbiane, che fanno grappoli grandi, e le corse bianche. I trebbiani sono fertilissimi ò a terra ò in pergola, ne mai fallano, e se ne truouano delle nere; ma le migliori sono le bianche si come le lugliole, che sono atte al cibo, e primaticcie, alle quali seconde vengono le lugliole agostine, che son dette pisane di grosso granello, alle quali è simile l'vua franzese. le vernaccie si come le maluagie ne fanno poca; ma è il vin loro di polso buono, si come i Buriani, e quelle bianche del contorno di portercole oue nasce vn genetosissimo vino, di forza vguale al greco; ma di più gussteuole, e soane sapore. Il bergo che fa la verdea, e vitigno apprezzatissimo come le pizzellute di roma, e à Napoli l'vua gloria, ò mela, per che è schiacciata come le mele: Ma tutti i vitigni di qual si sia sorte d'vue s'alterano secondo la qualità del paese, del sito, e terreno: Imperciò è bene cognoscere la natura loro, e secondo quella andargli componendo, e correggendo insieme, La Verduchia: il mammolo nero, e bianco fanno i grappoli piccoli, e di granelli ben fitti insieme; amano i luoghi secchi, fuggono l'humido. e l'piano: Il cesenese è vitigno che fa gran copia d'vue, e di vino, richiede terreni caldi e asciutti, e non gagliardi, ne grassi. L'vua grossa bianca se bene se ne può far vino; il quale non dura però anche molto, che son facili à marire; e son più accomodate a seccarsi fesse che a far altro: Il ciriegiuolo dolce è vn vitigno, che ha i grappoli lunghi e radi, il granello grosso, e più peloso, che altra sorte d'vue che sieno, il sapor suo è dolce e odorifero, e così rende il vino, fa bene in paese e terre calde.

L'vue

L'vne che chiaman d'oro se ne truorano assai nel Bolo-
gnese somigliano nell'ingial'are le san colóbane mature
smaccate son buone in cibo, e fanno gustuole vino. L'v-
ne grosse rosse fanno i ceppi delle viti alte quelle che sò
bè nere e grosse come lugliole, e n'è d'vna sorte, che ma-
turano ancor di luglio, che le domādano premice, le ve- Premice.
spe le mangiano volentieri, e per questo stāno bene, oue
riseggano le pecchie, come le moscadelle, le quali sono
ottime à seccarsi al sole, nel forno, e fanno ordinariamē-
te in ogni paese, sito, e terreno, come il trebbiano, e la
Brumeste, cioè, pergolese nera, ò corbina che non rifiuta Brumeste.
alcū terreno. La ceruelliera è vn vitigno d'vua nera, gros-
sa, rotōda, e di grā grappoli, va volētieri sopra arbori co-
me tutte le vue bianche. Il vinoso ne' racimoli somiglia Vinoso.
il ciregiuolo, alla lūghezza, e grossezza, alcuni lo chiama-
no orzese, sta bene mescolato col cesenese, fa buondato
vino, e nō fallisce mai come il sāgioghetto. Il vitigno del
vin san martino di spagna, e delle maluagie fanno i grap-
poli ferrati, e l'vua rotonda; ma se hanno buon terreno San marti-
no di spa-
gna.
non fascono molto minuti, vogliano terreni grassi e as-
ciutti, e così tutte le sorti vitigni, che fanno il grappolo
ferrato e minuto rendono miglior vino che le contrarie
à queste, si come miglior vino esce del cattiuo vitigno
posto in buon terreno, che di buon vitigno posto in cat-
tiuo; Ma sempre è da ingegnarsi in tutti i paesi di piātā
buō vitigni. E vna sorte d'vua chiamata Irene molto hu- Irene.
mida, e come che le viti in terreno humido e grasso sien
sēpre le più abbondanti d'vue, tuttauia fanno meglio in
pergole. L'vue castigliane in Spagna sono celebratissime Castiglia-
ne,
e così in Portogallo le che fanno il vino di riva d'auia.
L'vua palōbina è negra e bianca, e anche in molte parti è Palombi-
na.
chiamato l'hibero negro, ama il terreno, come s'è detto
amare il ciregiuolo dolce; Falle gran nocumento il sole,
e meglio maturano le coperte di pampanie in luogo al-
quanto ombroso l'aere sopra l'acqua salata ha proprie-
tà di dar sapore a' frutti e all'vne, che gl' sono d'attorno;
onde è che vini che sono raccolti alla vista del mare son-
no di più forza, e di saporitissimo sapore: Il raffone et Raffone.
morgiano se ne caricano tanto più piantati in lati grassi Morgiano.
e di piano, e di luogo asciutto e di monte non se ne cari-
cano tātō; ma fanno il vino più buono, così più da dura-
re l'v-

Passerino.

Abroftino
a colore.

re l'vne pafferine nere di coranto amano terreni afcintati e arenosi, fi come elle defiderano di ftar terragnuole, baffe e fenza palo in quel paefe di Cipri e Candia,oue elle abbodano,e qui fanno bene in pergole, e brôconi feccanfi al fole ageuolmente, e feccate pigliando cò mano vn grappolo intero, e strifciandola col altro fi fpiccinano a granello a granello. Ecco l'abroftino ò colore prodotto dalla natura per fupplemento di tutto quello doue mancaffero l'ignoranze degl'huomini, e qualche volta per coprire le malizie de' villani, e de' loro padroni: e di vero fi può dire,che quefto vizzato fia vna tutela, e conferma à tutti vini, perche non fi guafta mai, ed è fempre in aiuto à acquiftar colore, e tirarlo di forza e di bontà; Ma fu procreato,e dato dalla natura a' vini, come il medico, ò per dir meglio la virtù de' femplici a gl'huomini che fon cafcati in alcuna indifpofitione, ò che tutto che fien fani hâno di purgarfi bifogno;feruono a' vini debili, vale affai per gl'acquat, e rafpati, anzi il rafpato fatto di quel vitigno folo è eccellētiffimo. Se ne truoua del bianco ancora, il quale fa il medefimo effetto al vin bianco che fa'l nero, al nero; E la vera fi è, che chi nō n'ha per le fue poffeffioni, ne piāti in ogni modo affai, nō effendo il più vti'e, e'l più proficuo vitigno dopo quefto, e lo mefcoli ful tino, pigiando infieme il tutto, ne mi piace il fer bargli per dar colore a' vini per fargli coperti, perche il vino coperto, e carico di colore, è graue, groffo, e graffo, talche meglio è darlo fpicciolato alle botti e in buona quantita, perche boll'êdo telo farà fcarico di colore, fchiarirallo, e lo farà conferuare, e ftare in ceruello; fi dee ancora fapere, che' rafpi triti, pofti a bollire nell'acqua, ò nel vino, per porre in fuf rafpato, fono di più fapore, e dāno più rafpo al vino che non gl'altri rafpi, Sonone di tre forti dolci, agri, e di mezo fapore; ma quegl'agri, e afpri fono i men buoni. I dolci fono più degl'altri amabili, ed aggradeuoli, e quefti s'addicono più à migliorare, dar fapore, ed auuiuare, e far rifêtire tutte le forte de' vini, e dādone vn boccale per barile gl'acquifterà bafâte colore, e qualche poco di grazia e fapore. Sono alcuni che fanno notabil differēza dagl'abrofti, a' rauerufti ponêdo quegli fra le domeftiche vne, e mafsimamēte i dolci che fon rari per lo più di granelli, e quefti agri e afpri, di più

Rafpi d'abroftini.

minu.

minuto acino, e più serrato; come che sia, tutto si dee lasciare maturar bene, e poi colto, e tenuto vn poco al sole adoperarlo; E volendone piantare, e farne endica, conuiene appostare terreno arenoso, e fresco, e mandarlo su gl'arbori, ò bronconi tenendogli sempre alti, e ne piani réde sempre gran copia di frutto, piantâdogli rasente le vigne, pel primo filare, benché s'attacca, e vien bene in ogni sorte di terreno: La vite labrusca, o lambrusca, cioè la vite saluatica, la quale nasce da per se ne più folti boschi masimamente delle marême, è vna sorte di vitigno, che non còduce l'vue à maturità, ma facendo il grappo detto formato la conduce a' fiori, i quali sono odoriferi, e quando più rédono odore si deono cogliere, e seccare all'ombra, poi si conseruano in vasi per dare odore al vino: Ma meglio sarà fare stillare à bagno maria detti fiori di viti labrusche, e di quell'acqua ne darai vna guastadetta per botte l'anno di verno, ò quâdo vuoi manometerla, poco innanzi di qualche dì, che farà al vino come il liscio alle dône, e meglio odore li darà, che non le mele appie, musco, o ghiaggiuolo; Di questa lambrusca n'è vn'altra razza, che è propriamente la vite saluatica, che conduce l'vua sêpre agrestina, minuta, e rosciccia. la quale amano assai gl'uccelli nella ragnaia, e il fiore di questa secco è buono a medesimi effetti, se ne truoua della bianca e della nera, ed è tenuta migliore assai la lambrusca biâca della nera à tutti gl'vsi, e detta labrusca, perche nascêdo, a pe- na tocchi & esca delle sòme labbia della terra, Ne è copiosa tutta la Siria; ma ottime sò quelle che nascano nel Isola di Cipri. Fasse vn vino mescolâdo due libbre di questi fiori, in vn quarto di barile di mosto, che per esser di natura freddo rinfresca allaisimo, e si muta del vaso in trenta dì. In Africa affermano alcuni passar si per la vite l'vhuo, e per contrario, e far frutto del vno, e del altro detto Vbolima. Io ho prouato in certi terreni saluaticchi, aspri, magri, e sassosi, e cattiuu a piantar di quelle saluatiche viti, e di poi al terzo anno, che han preso piede annestatele del vizzato ho voluto, e v'han fatto sopra bonissima riuscita.

Lambrusche.

Fiori di labrusche.

Acqua di fiori di labrusche da al vino grazioso odore.

Labrusca onde detta.

Resta à dire in che maniera si possino mâtenerne, e conseruare l'vue, e staccate dalla vite, e in su la vite lungo répo, non prestando molta fede, ne più che tanto approuâdolo

Vua fre-
sca di tre
anni.

Vua co-
me si con-
serui re-
sca su le
viti.

Vue che
bastano

dolo ch'è si troua scritto di Galieno Imperadore. **Quale** affermano, per altro assai veraci Autori che egli delle in vn banchetto vue che erano bastate fresche tre anni, superflua ostentazione di cosa, che non era punto necessaria, poi che le medesime che sono durate vn anno, sono le istesse, e ancora forse più belle di quelle di tre anni, le quali crederrò ageuolmente che tanto tēpo, esse si mantenessero salue in vna brocca impeciata, e cacciata nel fōdo del pozzo, più che in altra maniera: Ma l'vua veramēte si conseruerà in su la vite affai, se tu habbi piantate le viti ne cortili della casa rasente alle loggie, o finestre, accomodate si, che tralci, co' grappoli le produchin sotto la loggia o che si tiri il fermento che n'è carico dētro alla stāza per la finestra; così resterà appiccata, e fresca alla vite vn gran pezzo, e se vespe, o altri animali cōcorreranno à guastarla turinfi di i gentemēte attorno i cartocci di cartapecora o di panno lino incerato; Ancora tirato d'vna vite della vigna il fermento pieno d'vue, e spāpanatolo di tutti i pāpani, si che vi sieno su soli i grappoli dell'vua, e facendo vna fossa à proporzione della lunghezza del fermēto, e accomodādouelo dētro in modo che i grappoli nō tocchino ne di quà, ne di là, e si stiano sospesi al mezzo della fossa, hauēdo ferma la vetta del fermento alla testa della fossa, e di poi coprendo sopra con legni fitti a trauerso, che si tocchino l'vn l'altro, e gertandoui della terra sopra accōciandola à comignolo, si che l'acqua spioua, vi si cōseruerà quasi sin all'altra di quell'esser ch'ell'era, quando ella vi si messe: e volēdo star più in sul sicuro, facendo fare vna cassetta di castagno, o di arcipresso, o d'olmo, e s'accomodi nella fossa col tralcio carico del vua dentro, e poi si riquopra come è detto e basterà meglio e assai più. E cacciādo grappolo per grappolo ciascheduno in boccale impeciato e riuolto sotto sopra si vi mantien dentro. Vna vite bassa intera co' suoi pampani, ch'habbia molti grappoli d'vua, cō tauole cōmesse bene insieme, e che entrino attorno attorno in terra hauēdola fatta quadra da tutte quattro le bāde, e gertandoui sopra della terra assai, si manterrà fin al muouer della vite tuttauia fresca come quando sotto la vi si mise; Ma à far così questo come l'altro detto di sopra conuiene eleggere vitigni, che faccino vue da durare come pergo-

pergolese, sancolombana, trebbiano, paradisa, e tutte al-fresche listre dure e sode da bastare. E a far crescere in vn fiasco gamente. spogliato della veste vn grappolo d'vna matura, piglierai il fiasco, ò guastada, e vi metterai il grappolo nel tē ^{Vue che empino col} poche le viti sono in fiori, e fa che detto vaso sia con la ^{grappolo, e} bocca volta verso la terra, e legalo alla vite di sorte che ^{limaturino} non possa cadere, ò vero accomandalo a vn palo sì, che, ^{in vn fiasco.} venèdo vento nò lo possa squotere, e fraccassare, così lasciato stare s'anderà ingrossando dentro, e volèdo cōseruarlo per vn pezzo, tura il vaso con pece senza guastare il piccollo, e basterà assai, e massimamente il zibibo sodo, e la paradisa. Ma à voler ben cōseruarli l'vue colte ^{Vue spiccate dalle viti come si cōseruino.} bisogna con grāde auuertēza da venti d'agosto a dieci di settēbre ne luoghi temperati, e caldi ne freddi, vn poco più tardia luna scema spicarle dalle viti, e corle asciutte, e di mezo di, e lasciata stare al sole per tre di, difendēdole dal sereno della notte, riporle su la paglia à ghiaiere si che l'vn grappolo non tocchi l'altro in vna stanza in palco, secca, e asciutta, chiusa si che non v'entri punto d'aria, e coperte bene di pāpani, che si secchinoloro addosso. Si può ancora farui vn gran letto di pampani, e al settarle sopra esse come s'è detto; e di poi far vn gran fuolo, che le quopra bene di sopra, e non s'apra mai questa stanza se non quando tu le vuoi, e non le tenere canate perche si cambieranno.

Si cōseruerebbono ancora in vn gentilissimo fieno, ricoperte da esso sotto, e sopra; ma sia il fieno ben trito e scosso dalla poluere; bisogna corle sane non punto maculate, ò malmenate, non fuor del douer mature, ne agrestine, e se qualche volta ve n'è qualche grano, ò grappolo, che sia guasto, ò magagnato separarli dall'altra incorrotta, e sana: Sieno colte auanti la pioggia, ouero dopo che ella sia seguita di qualche di, e spicchisi in di chiaro e sereno, e in talotta che sia finita la guazza, ò rugiada: E se si dia d'otto di innāzi vna storta al grappolo dell'vna che s'ha à serbare nel piccollo, s'appassirà al sole, e scemerà l'humore che la fa corrompere, l'acino non sia ne molto grosso, ne molto minuto, e di vigna di terreno asciutto, ed essa bene asciutta, di scorza dura, e'l grappolo lungo, e raro; Ancora di terreni arenosi è più atta à bastare, che de' contrarij à questi, così colta comes'è

*Qualità
dell'vna
che si dee
serbare.*

mes'è detto s'attaccano al paleo à coppia à coppia, e appiè, cioè legando i grappoli per la punta, e voglionfi appiccare in guisa che l'vn grappolo pèda allongiu più del l'altro, di modo che l'vno non tocchi l'altro; e in quella stanza bisogna zuuertire che nò vi sia altra sorte di frutte insieme, perche ageuolmente le farebbero guastare. Appiccate sopra granai pieni di grano durerà assai, e sotterrate con destrezza ne' monti d'orzo, cauato il pane del forno quando intepidisce, vi si pòga della paglia, e sopra l'vue, e lasciauele stare per vn ora, più ò meno tanto ches'appassifschino, ò veramente ponuele sopra asse, ò graticcio di ginefra verde. da loro poi vn tuffo nel mosto, e ponle al sole tanto che s'asciughino, appiccale di poi in luogo asciutto. Ancora puoi mettere l'vue alquanto incotte al sole nel mosto bollente, e come habbiano hauto vn altro tuffo, al sole riponle al solito, e faranno perfetel'vue state tefe al sole, si conseruano nella sabbia, ponendoue, che sia stata rasciutta, e ben fatta secca al sole. Stese sopra vna gran quantità di pampani, già secchi al sole, e coperte con altrettanti pampani si cōseruano bene: E nelle pentole di sapa, di mosto, e di mele farāno il medesimo. Subito colte l'vue che tu vuoi serbare da loro, doue l'hai staccate nella tagliatura vno sprazzo di pece strutta, e così ponla nella stanza sopra e sotto coperte nella paglia, e si conserueranno lungo tempo: In qualunque vaso ancora, che tu le caccerei che dentro non vi si tocchin l'vn l'altro i grappoli, ferratolo bene in bocca, e con pece che nò vi possa penetrar l'acqua, poste in fondo del pozzo, vi basterāno per vn pezzo più fresche, belle, intere, e sane, che in altra parte; Ma quando elle se ne cauano, e di mestiere distribuirle in quel dì, perche subito visto, l'aere elle si guastano: Alcuni bollono le cenere de' fichi saluaticchi, ò delle stesse viti nel acqua, nella quale attuffano i grappoli, e raffreddati gli mettono tra'l fieno trito, ò segatura d'abero, ò farina di miglio: Alcuni auanti à questo le cacciano nell'acqua marina bollente. Ancora attaccati i grappoli con file, attaccati à canne posti sopra tini del mosto, si che non lo tocchino, impregnati di quel fumo, messi poi con le medesime canne in luogo asciutto dureranno lungamente.

Ancora intridendo vna poltiglia col loro della fornace be n

ee ben pesto e sbattuto dādoui co' grappoli vn tuffo dētro, e poi appiccandola in luogo asciutto vi si cōseruerà l'vua lungo tempo, e volendo mangiarle si lauino col acqua fresca tuffandole tanto ch'elle si nettino. E se cō sugo di porcellana gli spruzzerai intorno si ch'ogni granello ne senta vno sprazzo appiccandole poi in lato asciutto si manterranno lungo tempo; Ma dādole vn tuffo nel acqua calda che vi sia mescolato dentro dell'allume acquisterà virtù di mantenersi assai. Si conseruano l'vua ancora ponendole si che non tocchino in vasi o pignattoli di terra cotta ben turate di sopra con pece, o stucco fatto di calcina viua, o chiara d'vuoua, vn grappolo per pentola o vaso, e durano lungamēte; e volēdo meglio asficuarle, vi si circondino di Vinacciuoli, e co' medesimi vinacciuoli si accōciano in altri vasi grādi a suolo a suolo: Ancora quando la luna sta sotterra taglia si il sermēto pien d'vua da serbare, e si attacchi steso in luogo asciutto senza squoterlo, pur che fra essi si vadiano sempre leuando le corrotte e guaste, senz'altra manifattura si mātterranno a dilungo. Alcuni la rinuoltano nella cenere delle viti. Alcuni le serbano nelle botti cerchiare, e di buon sero attaccate a coppia a coppia si che non si tocchino insieme, e accomodate ch'elle sieno, tirisi i fondi dinanzi, chiuggasi bene la botte, conducasì in luogo asciutto, e si caueranno fuori dopo lungo tempo le medesime. Altrettāto auuerrà acconciandole al coperchio d'vna cassa, e poi mandato giù, ferrandola bene per tutto, e calafatandola con la pece; e vn anno intero basteràno, se auanti ch'elle s'attaccchino in lato asciutto, saranno state per vn poco affogate in acqua disfatta col allume di rocca fredda.

E per conseruare l'vua secca buona che gl'antichi passauano chiamauano, cōuiene pigliare i grappoli del vua grossa bianca, che sia di dolce sapore e con acini radi, a luna scema, e tempo asciutto, scossa e consumata la rugiada, e pianamente si distendano su le tavole che grappoli uò si noino l'vn l'altro; di poi habbiasi vn paiuolo a fuoco pien di ranno fatto di cenere di sermenti, e come sia al primo bōllore vi si affondino dentro tre, o quattro grappoli legati insieme, e vi si lascino stare vn pochetto fin che vne perda di colore, né di nuouo vi si rimettano,

Vuole
che.

Olio aggiu-
gne bontà
all'vne sec-
che.

perche vi si quocano affatto sendo di bisogno d'vna mo-
derata discrezione, così cauate, s'assettino su graticci si
che le nō s'vrtino l'vna l'altra, e dopo tre hore si riuolti
in modo che i grappoli non si rimettano al lato medesi-
mo che l'humore scolatone non la corrōpa, difendendo-
le la notte dal sereno, e dalla pioggia; come poi si veggo-
no secche quasi affatto, si ripongano in vasi inuetriatisi-
mi turandoli, e ingessando loro la bocca. Sono alcuni
che le mettono in conserua fra le foglie di vite, ò di fico
ò di platano a suolo a suolo ne' vasi. E cosa certa che vn
poco d'olio all'vne secche aggiugne grazia, sapore, e co-
lore: Altri (e questo è meglio di tutto) l'vua grossa sfen-
dono con coltello, e ne cauano fiocini, e in su asse di le-
gno distese le seccano al sole, e secche bene le conpōgo-
no, intrise tutte di mele vn poco caldo in vaso di vetro,
o di terra cotra inuetriata: e altri cō zucchero, e anici ve-
le assettano; E questo medesimo facendosi à tutte le sorte
d'vne secche, le renderà al gusto più piaceuole, e al cor-
po più sane; Ma l'vne secche ordinarie, sono molte che
prima che le ponghino fresche al sole, dan loro vn tuffo
nel acqua calda, e di poi ve le mettono à seccare, e andan-
do tēpi contrarij, le cacciano sopra' graticci nel forno,
mezzanamente à questo effetto scaldato: A voler fare l'v-
ua secca buona darai vna storta al grappolo della mi-
glior vua che sia nella vigna nel picciuolo d'esso, e secca-
to su la vite, lo metterai all'ombra appiccato, ò steso fra'
pampani secchi, si mettano in vn vaso che stia in lato a-
sciutto: Ancora si spicciolano, e si mettono insieme fra'
pāpani legati con scorza di rogo, gettandoui per entro
quando si fasciano vn poco di strutto mele. Trasceglie-
uano gl'antichi l'vne per conseruarle, ò sospese, ò nelle
Piscine riposte, ò nell'anfore, ò ne vasi pieni di vinaccia
E si come le genti barbare, e sopra tutto gli Sciti, per for-
tificare le membra a lor figliuoli, tosto, che erano usciti
del ventre delle lor madri gl'attuffauano tre ò quattro
volte alla fila ne' fiumi grandi dell'acque fredde, somi-
gliantemente Ligurgo ordinò, che si lauassero, tosto ve-
nuti in luce, col più gagliardo vino, che si trouasse per
fortificarli; alche fa bonissimo effetto il greco, e la mal-
uagia, il vino di Cipri, e tutti i più grandi.

TAVOLA DELLE COSE PIV NO- TABILE,

Che nel Trattato delle Vite, e de Vini del
S. Gio: Vettorino Soderini si
contengono.

A	
A Broffine vitigno, e suo valo- re e lode.	122.
Aceto come si possa fare di subi- to.	110.
Come di rosso torna bianco.	88.
Come senza vino.	112.
Come vin guaflo.	112.
Aceto si inforza, o per natura o per arte.	109.
Aceto rosato come si faccia per- fetto.	112.
Acqua se sia mescolata col vino come si cognosca.	102.
Acqua di fiori di Lābrusche, e sua proprietà.	123.
acqua arzēte si fa di vin biāco.	100.
Acquetta alla romanesca come si faccia.	77.
Aere quale conuiene che sia il gior- no, che si pianta.	38.
Agrestio come si faccia in varij mo- di.	114.
Agricoltore qual cura deue primie- ramente hauere intorno alle vi- ti,	21.
Agostine vne.	120.
Alberi recipienti per le viti in luo-	

ghi rileuati.	35.
Quanto si debbano per tale effetto alzare il Pedana.	34.
Come si debbano piantare.	35.
Angela vna, e sua perfetione.	119.
Anforie vna.	119.
Assaggiare i vini di che tempo sia meglio.	102.

B.

B Acco vanamente creduto in- uentor delle viti.	2.
Fu dopo Noe per molti secoli.	2.
Barba come si possa far nascere a grappoli delle Vne.	68.
Barbatelle di viti, e modo di farle attaccare facilmente.	25.
Come si cauino dalle viti alte.	33.
Barbatelle si possono cauare da va- rie piante.	33.
Barberosse vne e lor qualità.	119.
Bergo vna qual vino produca, e sua qualità.	120.
Botti di qual legname commodam- ente si factiano.	107.
Nuoue come si purghino per em- piele.	107.
Cementi come si ristagnino.	107.

R

Bren-

Bronconi, eloro atconcime. 12.
Bruchi come si spengano facilmen-
 te. 48. 50.
Brucioli de Nocciuoli conferiscono
 à tutti vini. 93.
Brumeste vne. 121.
Buriane vne. 120.

C.

Canna è palo disutile per le
 viti. 36.
Capogatto nella vite, e quando si
 vti. 47.
Capo della vite quale sia il vera-
 ce. 47.
Capo da lasciarsi in potando quan-
 do è fra le due braccia della vi-
 te. 47.
Castigliane Vne. 121.
Cenere di fermenti, e sua proprie-
 tà. 2.
Cerchi per le botti. 108.
Cercone, come si impedisca che non
 corrompa il vino, e corrotto co-
 me si possa curare. 100.
Cesanesi Vne. 120.
Chiare per rischiarare il vin bian-
 co. 104.
Ciriegio, o Moro, che produca
 Vne. 61.
Cirignole Vne, elor proprietà. 120.
Claretto, o cirignoli alla franzese,
 e come si facciano. 88.
Cocini quali sieno più profittuoli
 alle viti. 49.
Conietture per conoscere le qualità
 de Vini. 103.
Corbine vne, e lor qualità. 119.
Corse vne. 120.

Diuelti piantati anzi a fosse;
 che à gruccia fruttificano me-
 glio. 7.

Diueltito come si faccia. 16. 17.

E.

Erbe medicinali e odorifere co-
 me conferiscano il valore,
 odor loro a' Vini. 83

F.

Fatturare e vini per rischiarar-
 lo e darli vigore. 86
Fichi non sono da piatarli nelle fos-
 se delle viti e per qual cagione. 22.
Fogne utilissimi alle viti. 13.
Formelle per le vini come s'assetti-
 no. 21.
Fosse per porre Magliuoli di qual
 larghezza, e profondità. 180.
Si debbano fare in qual si sia luo-
 go. 18. 21.
Formiche e vermi, che tempestino
 le viti, come si spengano. 38.

G.

Galletta Vna, e sua bontà. 119
Gallozzone Vna, e sua quali-
 tà. 119.
Giorni per ciascun Mese prouati fe-
 licio infelici per piantar Viti; o
 arbori. 12.
Gierusalemme o merauiglie Vne, e
 loro proprietà. 119.
Gouerimene quale sia richiesto à
 Magliuoli. 30.

Grappoli

T A V

- T**rappoli d'Vne come si possano far nascere con la barba. 68.
Cropella Vna qual sia. 120.
Crosse, o di tre volte Vne e loro proprietà. 119.

H.

- H**ypocrasso come si faccia, e quando s'vsi. 115.

I.

- I**mbastardire i frutti come si possono. 60.
Imbottare i Vini se sia meglio innanzi, o dopo l'hauer ben bollito su tini. 87.
Innestare à gemma. 62.
Innestare a occhio. 62.
Innesto da qual banda della vite si deua collocare. 62.
Insetar le vite qual tempo sia meglio. 54.
Inseto in qual parte della vite sia da farsi. 54.
Inseto à marze come si accomodi. 55.
Insetar vite in varie guise. 60.
Irene vna qual sia e sua proprietà. 121.

L.

- L**agrimatione sonerchia delle vite come facilmente si stagni. 48.
Laprusche Vne onde sien dette. 123.
Proprietà loro e de' lor fructi. 123.
Lanoro delle vite con quanta diligenza si deua procurare. 11.

O L A

- L**egame delle vite di che sia il meglio a farlo. 50.
Lodi della vite. 1.
Lugliola vna e sua qualità. 120.
Luna deue essere offeruata in piantar le vite, e frutti e perche. 10.
Per qual cagione sia detta crescere, o scemare. 10.
Come si offeruino i suo' Quartieri. 11.
Quanto si offerui in potando. 49.
In qua' Pianeti deua essere in vendemmiano. 70.
Quanto deua esser piena per vendemmiare. 73.

M.

- M**agliuoli si collocano nelle fosse in varie foggie. 7.
Quali esser debbano, e d'onde staccati. 7.
Subito staccati non è bene piantargli. 7.
Come lungamente si conseruino per trasportarli in lontani paesi. 7. & 9.
Quando sia tempo il più acconcio per piantarli, e quando per staccarli. 7. & 9. 25.
Poco riliena se non hanno del vecchio. 13.
Senza il vecchio si deon mettere ne' Diuelti. 18.
Come si pongano ne' Diuelti, e tre si fanno. 18.
Come si deuano gouernare il primo Anno, come il secondo, & il terzo appresso. 20.
Non patiscono seme alcuno seminato.

Minato in fra di loro. 24. se non
alcuni pochi 24. lor gouerni-
me. 30.
Come si ponghino in semenza-
io. 32.
Maluagia, done e come nasca. 3.
Māmolo vna e sua bontà. 119. 120
Marze per annessare di qual tem-
po si colgano. 62.
Marzimino vna, e sua qualità. 119
Maturità del vne quando sia in per-
fettione e come si conosca. 70.
Mezzi minerali per conserua de' vi-
ni sono di male effetto. 104.
Morgtana vna e sua bontà. 121.
Moscadelle vne di più sorti. 117.
Mostaia vna, e sua bontà. 119.
Mostarda come si faccia in varie
guise. 116.
**Mostarda di Coccole di Mortel-
la.** 116.
Muffa, d'altri Maluagi odori come
si tolghin via dalle botti. 98.
Muffa come si tolga via dal vino.
106.

N.

Noccinoli che fanno vermini,
che consumano le viti. 35.
Noc inuentor delle vite fu molto
prima che Libero. 2.

O.

Orzese vna ottima per far vi-
no. 219.

P.

Palare le viti di qual tēpo sia
meglio. 36.

Pali di qual legname sieno miglio-
ri. 35.
Palo di ferro vuto dentro, ottimo
strumēto per porre magliuoli ne
diuelti. 26.
Paradise vne, e lor perfettione. 119
Passerine di Coranto vne, e loro
proprietà, e bontà. 121.
Patombine vne e loro qualità. 121
Pergola come acconciamēte, e pre-
sto si possa alzare. 43.
Pergolese vna e sua proprietà. 119
Pesco come si acconci perche frut-
tiferichi insieme col Ciriegio. 67.
Piantare magliuoli in varie fog-
ge. 26. 27. 28. & 29.
Piante trasportate di lontan paesi,
sogliono tralignare nella secon-
da stirpe. 3.
Pizzellute vne. 120.
Potare alla francese. 37.
Potagione quando sia in tempo. 43.
Potar bene, e quello, che perciò fa-
re conuenga. 44.
Potator mancino fa goffa potatu-
ra. 46.
Premici vne. 121.
Propaggine si fanno in varie for-
me. 50.
Come si faccino di viti vec-
chie. 52.
Di qual tempo si faccino. 52.
Come si possano annessare. 53.
Come si annessino a capogatto. 53.

R.

Raffone vna e sua bontà 121
Ramo scosceso in potando, co-
me si rappicchi. 48.

Raf-

Raspati in varij modi. 91.
 Raspati senza vin vecchio come si
 faccia. 91.
 Raspati di Abrostini, e lor proprie-
 tà. 122.
 Razzese, e amabile, in che sien dif-
 ferenti. 71.
 Rinaldesca vna e sua qualità. 119.
 Rincappellare i vini come, e quan-
 do si vfi. 108.

S.

Settolare le viti non è sempre
 bene. 42.
 Sale quanto si dia per cōserua dell'
 Agresto. 115.
 Sangioueto vna e sua bontà per
 producir vino. 120.
 San colombana vna, e sua perfez-
 zione. 119.
 San Martino di Spagna vna. 121.
 Sapa come si quoca. 116.
 Sassi richiesi fra le barbe delle vi-
 ti. 3. 15. 21. 14.
 Sapore e odore di moscatello come
 si possa dare al vino. 96.
 Schiaue nere vne, e loro qualità. 120.
 Secco come si tolga dal vino. 99.
 Sedili di Tini e Botti non deono es-
 ser murati. 73.
 Seme alcuno non si patisca semina-
 to tra Maglinoli. 24.
 Semenzai di Magliuoli, come do-
 ue, e quando si pongano, e gouer-
 nino. 32.
 Seneca quanto studio ponesse, e quā-
 ta vtilità, traesse in col. tuar vna
 sua vigna. 11.
 Sermenti spuntati alle viti, fa ma-

curar l'vne più tardi. 72.
 Sito della vigna a qual parte deua
 essere esposto. 5.
 Sito, oue si pianta il Maglinolo, de-
 ue esser simigliante al sito d'on-
 de si slacca. 6.
 Sugo di Mosto e modo di farlo. 113

T.

Tacchie, o Trucioli di Nocci-
 uolo rischiaranno i vini. 93.
 Tagliare le vne a tini. 74.
 Teriaca come dia per le viti sapo-
 re, e odore all'vne. 65.
 Terrae sua qualità per piatarvi le
 viti. 4.
 Terreni a qual segno si conoschino
 amare, o rifiutare le viti. 14.
 Tinaie doue, e come sieno da acco-
 modarsi. 72.
 Tini di qual legname ò forma si fac-
 cino. 107.
 Tramontana nocciuole molto alle vi-
 ti, e a' siti che le sono esposti. 5.
 Trebbiano, o altro vin bianco come
 si conserui lungamente. man-
 messo. 105.
 Trebbiano vna e sua bontà. 120.
 Triuella gallica quale si conuenga
 essere, e suo vfo. 59.
 Turchi piantano le viti solamente
 per cibarsi dell'vne. 2.

V.

Vavano vna, e sua bontà. 120
 Vasi per la vvedemmia, come
 e doue si deono accommodare. 72.
 Vasi piccoli conseruano meglio il
 Raspatto

TAVOLA.

Raspato. 94.
Verduschia vna. 120.
Vernaccia vna, e qual sia 120.
*Vernaccia vino fatto delle vne Ber-
 go.* 82.
*Vigna vecchia e trasandata, come
 si riduca à suo segno.* 41. & 42.
*Vino celebratissimo in Italia, e
 fuor d'Italia.* 2.
*Come si possa raccogliere molto,
 ma cattino, poco ma buono.* 24
*Vien debole tal volta per difetto
 della Luna.* 75.
Come si faccia rinseir piccate 75
Come si faccia d'acini. 78.
*Come si faccia diuenir dolce fat-
 to coll'acqua.* 79.
Come dolce e frizzante. 79.
*Che si offerui perche mantenga
 il dolce.* 80.
*Come si faccia diuenir biaco tras-
 to di vne neve.* 80.
*Come si faccia dolce in varie fog-
 gie.* 81.
*Come odorifero e con la virtù di
 varie sorte d'erbe.* 82.
Di più cō altro nuouo odore. 84.
Come di biaco diuenga rosso. 85.
Quali, e quando si quocano. 85.
*Come si renda gentile, e odori-
 fero.* 86.
*Come si faccia tornare di nuouo
 come vecchio.* 86.
*Come si fatturi perdarli chiarez-
 za e vigore.* 86.
Come si faccia il vin posso. 89.
Come il Moscatello. 89.
Come la lagrima. 90.
Con. e il vino per gl'amalari. 90.
Come il Mullo. 90.

Come il vino d'Assenzio. 95.
Come il vin dolce per natura. 95
Vin bianco. 96.
*Come si faccia, e procuri vn vi-
 no, che sia in eccellente grado
 di perfezzione.* 97.
*Di qual tempo portino maggio-
 re risico di guastarsi.* 99.
*Come si sanifichino nel pigliar
 la punta.* 99. 101.
*Quali, e quando sieno da mutar
 si.* 102.
*A qua' segni si prendano coniettu-
 re della sua bota, ò tristitia.* 102.
*Come si faccino, e si conseruino, i
 vini Franzesi, ò alla Franze-
 se.* 104.
Vinaccia stretta. 108.
Vinaccioli. 109.
Vinoso vna. 121.
Viseiolato come si faccia. 115.
Vite lodata. 118.
*Viti perche amino il sasso, e di qual
 grossezza lo amino,* 3.
Viti doue senza palo si reggano. 6.
*Viti vogliono esser sole poste co-
 ti.* 23.
*Onde auuiene che spesso i fructi-
 fere riescono.* 25.
*Come si governino le poste alte
 sopra Alberi, ò Bronconi.* 33.
*Quando per necessità si pōgano
 sopra gl'Vliui, come al disagio
 di quelle si pronede.* 34.
*Come sieno da usarsi, perche si
 reggano senza palo.* 37.
*In accate, sotto in lauorando to-
 me si deono curare.* 38.
*Inferme per vari accidenti, co-
 me si curino.* 38.

T A V O L A.

<i>Sterili come secòde diuēgano.</i>	39	<i>Vue d'oro quali sieno.</i>	110. 111.
<i>Se se ne vadano in rigogliol, come si scemi quel lor souerchio vigore.</i>	39.	<i>Vue mantenutesi fresche per tre anni.</i>	114.
<i>Se seccano l'vue, come si corregghino.</i>	39.	<i>Come si cōseruino lungamēte sulle viti.</i>	124.
<i>E se le marciscano, o se ne radino in pampani.</i>	39	<i>Quali vue bastino lungamente fresche.</i>	125.
<i>Come e quādo si dibruschino.</i>	40	<i>Di quante ragioni sieno.</i>	117.
<i>Vecchie e trasandate come si rinouellino.</i>	40.	<i>Come si conoscano quand'elle sō mature.</i>	70.
<i>Come si traspiantino.</i>	41.	<i>Vue lugliole come si possano far produrre nuouo frutto.</i>	66.
<i>Quando nō vogliono essere saetolate.</i>	42.	<i>Vue che empino, e si maturino in vn fiasco.</i>	125.
<i>Quando si potino.</i>	43.	<i>Vue spiccate dalle viti come si cōseruino.</i>	125.
<i>Non sono da trasfinarsi quando gela.</i>	45.	<i>Vue per serbarfi qual si deono scegliere.</i>	125.
<i>Come si scōpartiscano su gl' Alberi.</i>	47.	<i>Vue secche come si acconcino e cōseruino.</i>	127.
<i>Quando non tengano ne foglie ne frutto come si medicano.</i>	48.	<i>Vue bianche come nere diuenghino.</i>	67.
<i>E quādo lagrimano souerchio</i>	48		
<i>Come produchino grappoli di varie sorti,</i>	62.		
<i>Come si faccino produrre grappoli di varie ragioni e colori.</i>	63.		
<i>Come si mantengino lungamente.</i>	43.		
<i>Vouoline vue.</i>	120.		

Z.

Z Appare le viti di che tempo se faccia più acconciata a mēte 30.
 Zuccaia vna e sua qualità. 119.
 Zibibbo Vna, e suo proprietà. 119.

I L F I N E.

TABLE

TABLE OF CONTENTS

TABLE OF CONTENTS

TABLE OF CONTENTS

TABLE OF CONTENTS

TABLE OF CONTENTS

TABLE OF CONTENTS

TABLE OF CONTENTS

TABLE OF CONTENTS

TABLE OF CONTENTS

TABLE OF CONTENTS

TABLE OF CONTENTS

TABLE OF CONTENTS

TABLE OF CONTENTS

T O S C A N A .
COLTIVAZIONE
DELLE VITIE
DELLI ARBORI.

D E L
BERNARDO DAVANZATI BOSTICHI
GENTILHOMO FIORENTINO.



THE
COLLEGE
DEPARTMENT
OF THE
UNIVERSITY

OF THE
UNIVERSITY
OF THE
STATE OF NEW YORK

1876

A L
MOLTO ECCELLENTE
ET MAG. M. GIVLIO
DEL CACCIA
MIO OSSERVAN.



VEGLI *olivi del*
vestro Maiano, che
voi mi mostrasti an
no b: sogno della pre-
senie dottrina, la
qua'è io per ciò vi
mando, insegnando
ella coltiuare alla moderna nostra, e con-
vocaboli nostri, onde a noi è più utile che
non gli sono antichi, o forestieri, autori:
e anco è buona, e sicura, e brieve e tratta
da persone non di molta lettera, ma di buo
na sperienza. Da Mont'vghi il dì 16
di Settembre. 1579.

Aff.^{mo}

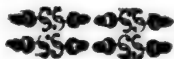
Bernardo Dauanzzati.

THE
JOURNAL
OF THE
ROYAL ANTHROPOLOGICAL INSTITUTE

COLTIVATIONE TOSCANA. DELLE VITTE D'ALCVNI ARBORI.

Di Bernardo Dauanzati Bostichi,

Gentil'huomo Fiorentino.



Cauar l'acque de' campi.



L cauar l'acque de' cāpi sia la prima cura: perche se la piauana vi corre senza ritegno, ne porta seco il fiore della terra: se ella non ha esito, ò acquitrino, ò vena vi coua, il Campo è disutile e infermo, come corpo hidropico: Bisogna adunque fare per la piauana acquai spessi attrauerlo a' campi, che dalle folga la piglino, e mandino alle latora in fosse scoperte, e queste la mettano in chiaffaiuole fatte cō intendimento ne' luoghi opportuni, le quali la portino al fossato: e per le vene, o acquitrini far fosse di nesti, o vliui, fognate d'vn sommo vantaggio con falsi grossi nel fondo perche l'acqua vi possa passare, e minuti di sopra perche la terra non vi possa cadere. Nelle quali fosse non mescolar mai fichi: perche le barbe loro scassinano la fogna, e se pur il luogo è per loro; fa le fosse più spesse: vna di fichi soli, e vna d'altri frutti.

L *Se me-*

COLTIVAZIONE

Se meglio è por vigna, ò pancata, bronconi, & arbuscelli, ò pergola.

DVbitasi qual sia meglio la vigna, o la Pancata. la vigna fa vino migliore, la pancata, arbuscello, broncone, e pergola, ne fanno più: perche la vite desidera andare alta, e così andando, sta lieta, e attende a generare, e smidollasi, e nfiacchisce: Doue tenuta bassa intozza, trattiene il sugo, e ngagliardisce: e tale, e il vino, qual è la vite. Ancora la vigna fa miglior vino perche essendo ella ed egli molto spiritosi, e attrattiui, pigliano subito, e ncorporano ogni sapore, odore, e qualità: Onde auuiene che le molte viti insieme che la vigna ha danno, e riceuono, e attraggono l'vna dall'altra qualità, e sustanza di vino. Così la botte grande tien miglior vino che la piccola: perche la più virtù vnita più s'accresce: doue le poche viti insieme, ò spicciolate, e sole, non s'aiutano l'vna l'altra: e dalle cose vicine tirano qualità. fanne la proua in vna pancata di quattro filari mettendo l'vue de' due filari del mezzo dispersi da quelle de' due filari delle prode; tu trouerai più bello, saporito, e oloroso il vino del mezzo: perche quello delle prode benchè più fauorito dal Sole piglia cattuità dal campo vicino. Però è grande errore por nella vigna frutti ne piante di sorte alcuna massimamente cauoli, spighi, ramerini, allori, saluia, e simili cose calde, che infettano, e spolpano. e maggiore errore è mettere il vino in triste botti, o barili: perche ogni menomo sito di muffa, secco, quozio, ò altro subito guasta il vino: Adunque chi vuol vino assai; ponga pancate, pergole bronconi, & arbuscelli nel piano, e nel grasso: Chi lo vuol buono, ponga vigne nel monte, e nel sasso. Ma perche egli è poco: a' contadini del poggio rincresce il lauorarle bene, e tirano loro il collo: però bisogna farle a sua mano. per lo contrario, i contadini del piano fanno più vezzi alle vigne: perch'elle fanno il vino più gagliardo.

Come

Come si debban cogliere i magliuoli.

COgliere i magliuoli non è opera da farla accaso. Quando poti la vite, passato la Luna di gēnaio a Luna crescente, lascia il primo buon tralcio per capo: l'altro, che segue cogli per magliuolo, s'egli è vegnente, e senza rimetticci d'altri tralcuzzi su per gl'occhi: altrimenti lascialo. Il terzo tralcio, egl'altri non son buoni, perche il terzo non farà mai se non cotali racimoluzzi, e gl'altri nulla. la ragione è, che nascendo lontani dal pedale della vite, cioè dal fonte dell'vmor naturale, già colato ne' tralci primi, tocca loro il rimasuglio, e son come gentuccia plebea che quanto più è vile, e lontana dal Principe, più son vili, e ignobili l'opere sue. Chi non fa questa regola, ne coglie due, e tre per vite, e poi quando la vīna non fa vne, ne dà la colpa al vizato, che è pur della sua ignoranza. Colti i magliuoli, vn solo per vite, come detto è; piantali subito se puoi, ò tu gli serba sotterra, ò nell'acqua per manco male, perche il vento, e l'aria gl'asciuga.

Propaggine come si faccia.

LA propaggine è mirabile per rinnouare, e mātendere la vigna, e la pancata: e paga la spesa il primo anno farsi in questo modo: Donde vite manca si tira vna fossa alla vite più vicina, che habbia buon tralci: e quella con quelli si corica in essa fossa: vno se ne lascia vscir fuori della terra, doue la vite mancava, vn'altro doue la propria vite era, e se più ne hà, si mandano doue ne bisogna, ò vero si lasciano quiui barbare per trasportarli. La fossa vuol esser' affondo vn braccio, e mezzo, e più ne' luoghi alidi: e meno negl'vmidi. quanto più affondo è meglio, si volge, e piega la vite vecchia pericolosa, di sgretolare, o schiantarsi per la sua secchezza, ogni poco ch'ella patisce, la propaggine non attecchisce: però bisogna farle di Febbraio, ò di

L 3 Marzo

COLTIVAZIONE

Marzo quando la vite è intenerita con gran diligenza, e pacienza, e dar loro loppa, ò pagliaccio: e farle à opere: e non si fidare punto del Contadino.

Vite come s'annesti, e perche.

A Nnestasi la vite per farla di miglior razza, e tal volta per allungarle i tralci corti per poterla propaginare. I modi son quattro, a propaggine: a capo gatto: a marza: a occhio. Quando la vite ha mosso, e non prima, al tralcio che allungar vuoi, e con la vite insieme propaginare, fa vna tagliatura a vigna di Cavallo quanto più lunga puoi: e vn altra simile al tralcio forestiero che vuoi annestaru, colto come di sopra detto è de' magliuoli. L'anguature sieno l'vna all'altra contrarie, e capouolte, combasciale, e legale strette con buccia di falcio: e cotale annestato tralcio corica cō tutta la vite nel fondo della fossa, e amplia, (ma non affatto) di terra cotta, e grassume. e puo si ciò fare a quanti tralci la vite ha; per cauarli poi barbati e trasportarli. Quando la vite vecchia è pericolosa di rompersi si può sotterrare il suo tralcio annestato senza spiccarlo da lei, e lei ritta lasciare. L'altr'anno poi che il tralcio sarà barbato, tagliarlo, e rasente la vite, e tralle due terre. Questi si chiamano Capogatti, e sono da qualcuno più del l'altre propaggini approuati quasi la vite vecchia nō si pda. ma io tengo il contrario: perche si come l'affezione, e e tutti gl'occhi del popolo si volgono al giouine Principe quasi all'oriente Sole, voltando all'occidēte le spalle; così l'vmor della terra corre tutto al nuouo tralcio amabile, e la vite vecchia si secca. A marza s'annesta la vite come i frutti. Tagliala tra le due terre quanto puoi basso (alto ancora su per le pergole, e su per gl'alberi la puoi annestare, ma non tanto bene, e sicuro) e solo in sul giouane fendila: e si v'incastra la marza auzata, e scarnata con diligenza; rinuolgilà in terra molle: e fasciala con paglia, o muschio: e sia la marza fatta della potatura del tralcio primo lasciato per

per capo di quell'anno grossa, e vigorosa: E perche l'umor della vite è caldisimo, e seccherebbe lo intenebrato luogo dell'annestatura scorrendoui libero; faraiui quattro dita sotto vn rottorio di tre, o quattro tacche, ond'egli sfoghi, e si temperi. A occhio s'annestano le viti come i frutti à scudicciuolo. Quando la vite di trista sorte è potata, e ha mosso, e mostra gli occhi grossi, tagliale intorno l'occhio primo, e caualo: e gl'altri accieca, e rimettiuene vn'altro per simil modo cauato da vite buona. commettilo appunto, e pignilo sì che tocchi l'osso per tutto: e con loro di terra fine impiastragli intorno le commettiture delicatamente, come merita tanta cura, e lega il tralcio à canna, o palo, sì che per vento non possa crollare, e l'occhio vscire. L'anno che è vino assai, mentre che tu vendemmi pon mēte à quelle viti, che anno racimoluzzi, o non nulla, e contressegnale per annestarle al tempo, ò tagliale, perche piāta che non frutta non vale, che a far fuoco. Ogni nesto fatto a luna crescente mette di gran lunga più presto, e rigoglioso, che a Luna scema.

Vigna trasandata come si riabbia.

PErrihauere vna Vigna trasandata, potala subito fatto la Luna di Gennaio: e lascia due occhi soli alle viti migliori, e all'altre vno trebbia i fermenti, e lasciagliui. Scalzala, e tutte le barbette, che troui taglia, e dà due giumelle per vite di vegglioli, e mochi mescolati con qualche lupin cotto: ricuopri la buca nō affatto per poter nascere, e farsi sciuouerlo, e al Maggio, che egl'è grande, il sotterra con que' fermēti, che terranno la terra solleuata. Lasciale a' piedi di cadere, e infracidare i pampani suoi. Vn'altro modo vi ha. Caduti i pampani, lauora la vigna, e seminaui lupini, e il verno vendili a chi mandì là entro le pecore à pascerli; quel concime, la barba del lupino, e'l fermento faranno grassume, e questo per lo primo anno. Il secondo, in luogo di quello sciuouerlo dà loppa, e pagliaccio. Vanga affon

COLTIVAZIONE

doue pota corto tenédola addietro, mas finamète in poggio. Alla vigna buona non dar concime, che fa vin grasso. Assai è lasciarle i suoi pampani, e fermenti osseruando il prouerbio che dice non mi dare, e non mi torre.

Saettoli conseruano la vite.

PEr tenere addietro vna vite meglio non ci ha, che lasciarle i saettoli, iquali l'altr'anno fanno il capo della vite giù basso: doue ella si taglia, e si riduce corta, e gagliarda: e con tutto, che essi alquanto spolpino; non pertanto da lodar sono que' che dicono i saettoli esser buoni per appiccarui il fiaschetto: perche l'utile, e di gran lunga del danno maggiore.

Pergola come si ponga.

VOlendo far pergola, poni i magliuoli, o barbatelli quattro braccia, o più discosto à doue anno le viti a venire: in buona fossa: con molta robaccia in fondo, che infracidi, e tenga fresco. Ne' luoghi alidi, e montuosi darai a' magliuoli rena al piede per meglio la state appiccar si: alle barbate non bisogna. Il secondo anno auendo messo con rigoglio, potali a Luna crescente: lascia vn'occhio, o due, dà colombina spenta a' piedi. Il terzo auendo messo bene, tira fosse da ciascheduna vite al luogo della pergola, e propagginateui entro con molto grassume: perche l'vue delle pergole, e degl'orti è bene che sieno grasse, auendo à seruire per mangiare, e non per vino: e faranno aiutante questo sugo vna cosa bella d'vue, e potrai dar loro quantunque capi, e mandarle douunque, tu vorrai, che altrimenti non reggerieno, e presto si seccherieno.

Barba

Barbatelle di vite in pasticcio, e a Capogatto.

B Arbatelle senza spesa farai se nel fare il pasticcio, tra' magliuoli, che v'anno a stare potrai ancora quelli, che vuoi che barbino: ma non si adentro per poterli poi con più ageuolezza cauare, e trasporre il secondo, o il terzo anno. E saper dei che ne' capi per far bronconi son meglio le barbatelle che i magliuoli perche essendo già viti fatte, e parlare, si difendono dall'arato, e dal buco, dal quale come la vite è pasciuta mai non approda: e perche il secondo anno fanno dell'vna se ben le gouerni. E barbatelle ancora a Capogatto puoi fare pigliando della vite, che vuoi far razzza vn tralcio facendolo infino al ceppo passare per lo fondo d'vn paniere, e quello empire di buon terriccio nel quale ei barberà. et l'altro anno taglierà lo rasente il ceppo, e con tutto il paniere porterà lo nella fossa ordinata: Ma in questo modo temono più assai, che nel primo: non sene può far tante: non si ageuolmente: espolpano, e disercano la vite, il cui vmore al leccume di quel terriccio s'auienta tutto. Per ciò è da vlarlo a' rosai, melaranci, e limoni, anzi che alle viti.

Custodia della vigna.

C Vstodir la Vite importa più che piantarla, e meno persone il fanno fare. Posti adunque i magliuoli a tempo asciutto, bene a dentro, con terra cotta, pillati intorno, e spianato il diuelto, non accade altro fare per questo primo anno. Il secondo lauorali, scalzali, tagliali tra le due terre, dà colombina spenta se puoi due buone giomelle per vno, e sotterrala. Il terzo anno fa il medesimo e potali rasente terra tenendoli addietro per buono piè fare; palagli cò le canne, scapezza di Maggio i tralci vn braccio presso a terra per rispiarmar quel rigoglio al pedale; il quarto anno palagli con pali di castagno, grossi all'vltima,

Vino dolce, bianco, e vermiglio come si faccia.

Per auer vin dolce vermiglio, poni vigne, e non pancate: in terre castagnine, focaiuole, assolate che son sottili, e calde, e gittano primaticcio, non colombine, e alberesi, che son fresche, e fondate, e gittan setotine: Poni viziati dolci, e carnosì, e alla bocca piaceuoli, Canauola, Colombana, Mammolo, Bergo, Perugino, e simili. E per dargli il frizzante senza cui non ha garbo, ammossa come di sopra, ma imbotta più vergine: sì che bolla parecchi di nella botte, e fornito il bollire, dagli due giunelle per botte di due secche, le quali il faran più chiarire, e frizzare.

Il bianco par che voglia esser dolce nò colato, ne smaccato, ma frizzante. Se il paese lo dà dolce troppo, bisogna subito pigiato imbottarlo, spesso trauasarlo, non lasciarlo ne vasi sturati suaporare, e così fanno sì le verde. Se il paese lo dà dolce poco, lasciar i vasi a' più maturare: tenetlo vn po' più in su la vinaccia, che gli darà quel colore di trebbiano: lasciarlo tramutandolo suaporare, e perder fumo, e grandezza nimici del dolce: vna parte mescolare, e scolare, e si farne altre diligenze usare. Al vino dolcissimo darai odore, e sapore di Moscadello mettendo fiori di sambuco seccati al rezzo per ogni caratello vn pugnoetto che i troppi fanno male.

Vino sopra mano come far si possa.

Farai vn vino sopra mano con que se diligenze. Scegli due di vigna vecchia di Lucolena, al lizzano, Montescali, e simili buoni paesi, noderamete maturare, al giusto saporite, al dente sode, del primo grappolo, del più accosto capo al pedale della vite, non di mezzo al grappolo, ma del mezzo di verso il gambo se tante non a' auesse la vigna tua, disleggiere le potrai sebbian d'altro pagandole scorte in su quel del vicino, tra uile non sieno due secche,

ne fra-

ne fracide ne macolate, ne terra, ne pampano ne fastidio veruno. Così scelte, e nette gettale con ottime bigonce in ottimo tino, ammosta spesso senza pigiare, per la state imbotta vn pò giouane, perche bollèdo nella botte il vino si fa chiaro, viuo, e brillante per lo verno imbotta chiaro.

La botte come perfettissima sia.

Perfettissima sia la botte, e per esserne ben sicuro, prima così l'apparecchia. Risciaquala assai col mosto poi mettiui vna bigoncia d'vne pigiate, e ammostate: turala sodo, e conficca con vn pezzo di cerchio di cocchiume tienla due giorni al Sole spesso ruzolandola, e rinolandola. Quell'vne tireranno al se ogni cattività che ella anesse, e purgheranno la, e risciacquata col vino nuouo sarà perfettissima, e riditi delle pampenate, delle coccole di ginepro, e d'alloro bollite nel vino, e sale, e altre baie che s'viano per far buone le botri. Imbottato che hai, riempi la botte insino a San Martino ogni due sere d'ottimo vino; falla ridere e soffiale in bocca, e nettala prima col dito intorno: e dentro, e fuori, acciò che se mondezze vi ha di fuori, o panno, o altro vada via, e non possa dar al vinotristo odore, o sapore corrompendosi. meglio è riempier tutto l'anno, e subito turar forte, e nettar il cocchiume, e la botte co' grossa inuoglia, e tenetla pulitissima come lo specchio. A' vini di poggio non isfondar mai botte: e non l'alzare: ma come ella non getta più, turala bene di sotto, e di sopra, e lasciala stare. Se di quel mezzo grappolo che tu lasciasti farai vino dispersè, tu stupirai quanto è sarà di colore, sapore, e bontà peggiore di quell'altro: La ragione ci è naturale, che la vita suo vinore, e sustanza porge prima all'vne prima del grappolo, e poi a quelle della punta.

Vini di poggio come si conseruano.

Conseruansi i vini di poggio, e i vini di piano diuersamente: Questi di piano per le logge, e per li portici

itici al tramontano: quelli nelle volte profonde turate, e difese da vento: Mirabilmente si conserva più anni, e sempre acquista vigore il vin di sopra mettèdo la botte in vna buca fatta sotto terra nella cātina turata la botte col cocchiu me fortissimo, e con panno sopra esso, e con cenere sopra il panno, e turata la buca con asse impiastata con terra sì che aria non vi possa penetrare. Se la buca è asciutta, e di tufo; bene è, & se ella fusse vmda, e all'acqua vicina; pur è buona, e vi trouerai conservato ottimo il vino, e la botte di dentro; auuegna che di fuori tutta muffata: e però vuolsi nettare, e quando sia vota subito tirar su all'asciutto, e sfondato, ma queste si mantengano assai meno che a stare in volte asciutte, e consumano molti ceichi.

Vini di piano come si conservano.

I Vini di piano col porre aspri vizzati, cor l'vue presto, imbottar giouane si fanno oggi sottili, e buoni, e reggono alla state, ma quando fussier grassi, e deboli, e non reggessero; tienli tutto il verno in luogo alto, e aperto che il vent'auolo gli percuota, e al Marzo gli tramuta in volte fresche, e asciutte: dando parecchie vue secche per botte, e basteranno tutta la state. la ragion si è questa. Il vino per difendersi dal vento che lo percuote si ristrigne in se, e vni sce sua miglior sustanza, e virtù, la quale tutta esce di quella grassezza che poi al caldo ingialla, e gira. e quel vento che è di natura diseccatiuo, trouandola abbandonata, e separata dal vino; la rasciuga tutta, e consuma come fa vn' esercito che vedendo l'oste suo recatosi in guardia, cō auer le bagaglie abbandonate, nō quello inueste, ma dà addosso a quelle, e fanne suo bottino.

Vino alla Franzeze come si fa.

Vino Claretto alla Fràzeze si fa come s'è detto del bianco, e verde. non si buono come il Franzeze perche il nostro

nostro paese non lo concede: Non si pigi nel tino, ma s'ammosti con mano; e così vergine s'imbotti. e facciasi in su quella vinaccia non pigiata vn vantaggiato acquerello, che con abrostini spicciolati aiutato riuscirà come vino, e per bere in quel principio più sano che il nuovo, e più piacevole che il vecchio non è. Volendo'l colorito, lascialo stare vn dì in su la vinaccia, ma volendo'l claretto, non vi lasciare star punto, e così torbido imbottalo, e leua via mattina, e sera la schiuma che bollendo gitterà, tenèdola botte sempre netta, e piena fornito che ha di bollire, curala bene, e non lo tramutare, perche leuatogli quella mamma, indebolisce, qui a noi, e guastasi, e conuenendoti pur tramutarlo fagli letto cō due, o tre giomello d'ue secche per botte al fuoco col medesimo vino rinuenute.

Raspato.

Raspato si fa così. Empi d'ue spicciolate vna botte: mettiui buona parte de' raspi triti bene, e battuti insur vn'asse col coltello perche l'vmore frizzante n'esca, Poi mettiui su acqua calda quanta ven'entra in fin che ella rida: l'altro dì comincia a bere, e Riempi d'acqua del pozzo, e così a bere, e riemper tanto dura quanto al buon sapore dura. Quando il senti mancare non riempier più: ma bei fin che la botte gitta: poi nettala, e risciacquala, e di buon vino empila, che non arà niente patico.

Concia di vini.

Conciano, e racconciano i vini torbidi, e tristi chi con la chiara dell'vuoua, chi con la cenerata, chi con la sapra, abrostini bolliti, allume di rocca, & altre sporcherie da osti, e tristi uomini: però non ne parlo. essendo meglio così fatti vini versare che guastare gli stomachi, e le botti.

*Mantener la botte manomessa del vino fino
all'ultimo che niente perderà.*

VN segreto insegnerò io bene da mantenere il vino dal manometter infino al votare della botte della medesima bontà, e sapore. Scotenna vn pezzo di carne secca, lasciandoui tanto grasso nel mezzo appiccato che à guisa di cocchiume turi la botte, e fa che ventri per forza, e sugelli: la cotenna su per la botte distendi, e con le mani appiastra, e sopra la cotenna impiastra cenerata, e sopra questa versa nuoua cenere asciutta: sopra laquale perche non caschi, conficca con bullettine vn panno. Nella botte si fattamente turata non per certo punto d'aria potrà penetrare, ne anco il vino potrà non sentendo nuoua aria, nuouo sapor pigliare ne' fiaschi del trebbiano perche non inforzi, si mette vn dito d'olio alla bocca ma quando si vuole bere bisogna sboccato l'olio via al fiasco rōper il collo acciò che il vino passando indi non sia vnto, e sporco.

I fiori di vite stillati per dar odore al vino, e per liscio.

PEr dar al vino mirabile odore seccansi fiori di vite, e mettonsi poi nelle botti e fanno bene: Ma altra cosa farà se detti fiori, e massimamente di quei delle macchi e stillerai come le rose: e di quell'acqua così vn pochetto metterai nella botte quādo la manometti. altra delicatezza, altro conforto sentirai che a dar moscado, o ghiaggiuolo, o mele appiuole, o coccole, o altre nouelle, questa acqua passa tutti gl'odori, e sapor, e fa più che altro liscio le carni chiare, bianche, e sode.

Abrostino concia, e medicina de' Vini.

L'Abrostini, è la concia, e la medicina de' vini grassi, e deboli, come quelli di piano sono per lo più: perche
li tira,

ti tira, colorisce, e aggrandisce messo spicciolato nelle botti, e bollito: e come la chiara lo tiene in ceruello; i vini scoloriti tigne, e cuopre: gl'acquerelli fa come vini: ma messo in sul tino è più reale, e nobile sua operagione.

Bizzarrie si trouano in questa come in ogni arte.

GLi ingegni specolativi trouano nel pensare di belle cose e nuoue che aggiungono al mondo, e alla vita umana perfezzione: onde noi veggiamo in ogni professione, e arte fuori de precetti ordinari spesse volte di noui capricci, e di bizzarre fantasie, come fù nella nostra coltiuatione l'annestare, e mill'altre inuenzioni da far trottar la natura. Alcune delle quali appartenenti alle viti, delle quali tuttauia parliamo riferirò: perche il saperle è bello, come il troppo vfarle sarebbe dannoso: perche queste son cose malageuoli; tediose: poche ne riescono: e poco durano.

Vue senza nocciuoli come verranno.

VEngano l'vue senza vinacciuoli con questo artificio il tralcio che tu propaggini, o il magliuolo che tu poni fendi per lo dritto mezzo infino al vecchio, e cauane il midollo; e così accanalato, e voto rimettilo insieme, e legato con buccia di moro per tutto sì che tutto il fasci. Nò puoi questo magliuolo ficcar con la gruccion: perche come tu vedi lo storpieresti: ma come ferito à morte, e fasciato il dei pianamente in fossa aperta, e concimata quasi in soffice letto posare, e coprire. meglio è porlo ritto, che à ghia cere per non l'auer punto à piegare; perche in quella piegatura la fascia si sforza; il fello s'apre: quiui non rammarginà: l'acqua v'entra, e scorre per tutto il canale. Se tu fendi, voti, e fasci il capo della vite senza sotterrarlo altrimenti; arai l'vue senza vinacciuoli quel medesimo anno: ma vuoi si lasciarlo più lungo, che i capi ordinari, e fasciarlo meglio.

meglio, e con più diligenza, perche considera, ch'egl'è come vn ferito a morte che vā fuori all'aria, con manifesto pericolo. I magliuoli così acconci quando appiccati saranno, e barbatì si posson lasciare star quiui, e anche cauare, e trasporre. Il tempo da far quest'opera è quando la vite comincia a intenerire.

Vite lugliola come ne rifarà di Settembre.

LA vite lugliola ne rifarà al Settembre se colte le prime vue di Luglio tu la poti subito all'ordinario. essa metterà e farà l'vue che faranno mature al detto tempo, e buone come le prime anche l'altre viti che di settembre maturano, potate all'ora, rimettono, e fanno l'agresto: ma per lo freddo soprauegnente non lo maturano come nō matura la vite di tre volte la terza conata se non a certi autūni lunghi e caldi che producon tal volta infino al fior della quarta. ma dando troppo cotale affaticamento alla vite lugliola, ella ti riuscirà al contrario di quella di tre volte, cioè di tre anni vna volta.

Di Maggio come si rifarà vna lugliola fichi, e pesce.

E Di Maggio si fanno maturar l'vue lugliole i fichi, e le pesche in questo modo: Nel mezzo del gambo, d'vn ciriegio giouane de più primaticci, fa vn buco col succhiello cauandolo spesso, e con l'acqua rinfrescandolo. fa per esso passare alla guisa del capogatto per lo paniere vn tralcio di vite, o vn ramo di pesco, o di fico, che sieno al ciriegio vicini: auuertendo a non lo spuntare: e quel passato lega su per lo ciriegio: e taglia tutti gl'altri tralci, o rami accioche il vigore venga tutto in quello. A tempo nuouo quando egli sia nel buco bene rammarginato, intaccalo rasente lo pedal suo. si che egli patisca vn poco: l'altr'anno affatto taglialo rasente il ciriegio, & esso pedale leua via, e spiata, e il tralcio pota ogn'anno all'ordinario. tu vedrai
l'vue

l'vue, o le frutte annessate esser mature quando le ciriege e dicono l'vue bianche diuenir nere e i fichi altresì, e le pesche carote: e potrebbon'anche ben esser tutte carote. Detto delle vite, e de vini parleremo ora de frutti come annessare, trapiantate, e custodir si deono.

Annessasi a marza, a buccia, a bucciuolo, a scudicciuolo.

Annessansi i frutti in molti modi, a marza a scudicciuolo, a buccia, a bucciuolo. A marza è il più generale, o vero detto del mese onde ella ha il nome, se ben d'ottobre, e tutto l'anno s'annessa: ma e' s'appiccano, pruouano, e fruttano manco bene. A luna crescente anzi che scema. In anno, dicono certi, che non sia bisesto, ch'è vna superstiziosa offeruazione: perche bisesto, è nome di calcolo, e non natural cosa da poter operar nel vegetare delle piante. offerua ben questo, di tor marze di frutti cui tocchi a farne quell'anno. non ne auendo il dinanzi fatte perche saranno pregne, e feconde, e che tu sappi esser frutti buoni, e per l'ordinario secondi, le marze siano grosse, e vegnenti. non fuscelluzzi: de' Rami alti ritti, non de' bassi, e a terra piegati: con alquanto del vecchio, che spunti boccioli ne permettete. Quiui sotto farai l'auzzatura. succatale s'elle son lunghe, annesta basso quanto più puoi: frutti giouani, vegnenti gentili di buccia, senza magagna, sottili, e d'vna sola marza capaci: perche quelli subito rammargineranno. mettendo due marze, rimane in quel mezzo fessura noiosa, che si vuol turarla perche acqua non ventri. scapezza il nesso col pennato, e non con la sega. laquale fa se tu sai riscalda, e abbrucia le marze. Auzzale, e scarnale con taglientissimo ferro. Non leuar'alla marza la buccia dal lato di fuori, ma falla combaciare di quà è di là, e di sopra con la buccia del tronco: lega, e strigni con salci, e ferra cò cencio l'annestatura, e vestita subito di terra molle, e fasciala di paglia laquale di sotto lega, e dentro vi stricola.

tola terra cotta che quando piove vmetti le marze, e tiri innanzi le messe: e poi la chiudi di sopra con due altre legature: e non l'aprire sin'a che tu non vedi vscite le messe fuori. se annessi d'Ottobre, o di verno; togli in vece di terra molle, cera; e di terra cotta, rena, lequali non ritengono a' gran freddi tanto fido.

Se annessar si dee in su la fossa come gli antichi, e in sul bosco, o semenzaio, e in che modi.

GLi antichi poneuano i peruggini, e gl'altri frutti saluatici nelle fosse, e quiui appiccati gl'annestauano senza dar loro tanti martori, e tramute come noi facciamo: che dal bosco nella nestaiuola o vero semenzaio gli trasponghiamo: quiui gl'annestiamo: quindi li ritrasponghiamo nelle fosse. benchè ancor oggi i meno diligenti fanno come gl'antichi, o gl'annestano in sul bosco per meno arrischiare. Io lodo il semenzaio: perche quiui con tutti i nostri cōmodi gli possiamo alleuare; e perchè quelle tramute non sono mica tante cadute, ma tante colture, e per cōseguenza tante addimesticature, che fanno le frutte ogni volta più belle, e migliori onde annessando sopra l'annestato più volte, quanto più soprannessi; tanto più delicate, e grosse, e nobili frutte fai. e possonsi que' martori con altrettanti più veziricompensare: Io ti vò dare vn modo ageuolissimo da farti senza spesa vn nobile semenzaio. Ne' rami d'vn bel nesto di fusino di due anni, riannessa marze di fusino, pero, melo, ciriegio, e simili di natura di mandar sù delle barbe rimettitici assai. se la maggior parte si appiccheranno, lo verno seguente innanzi allo intenerire acciò nō si spicassero tira giù, e corica il fusino cō le marze auso di propaggine in vna fossa poco fonda: riempila di terra cotta, e al disopra con cima: lasciando fuori della terra le cime delle marze, elle vi barberanno. e quelle barbe prestamente manderanno su al leccume di quel concime, rimettitici in grā copia, allora scalza la

M fossa

fossa, e truoua l'annestature delle marze: e quiui taglia e tutto il susin vecchio sbarba e leua. que' rimettitici cresceranno e moltiplicheranno, marauigliosamente. Di susini dico più che d'altro, perche son fecondissimi, e saranno dimestichi, e veri nesti da cauare, della propria sorte, e bontà di quelle marze lor madri. Et se tu questi rimettitici annesserai che saranno la quarta genitura, e del primo susino saluatico i bisnipoti: dicati per me la ragione che generosi nesti in questo tuo semenzaio farai. laquale ti mostra che quanti più coltinamenti a tutte le piante dai, tãto più dal saluatico l'allontani, e le riduci dal rustico al gentile, ma come troppo delicate, e nutrite nelle morbidezze di que concimi, e negl'agi, anno poco robusta complessione, e corta vita.

Fittone magagnato, o rotto fa le frutte cadere, e bacare.

NEl trasporre abbi grã cura alla barba maestra detta il fittone: perche punto punto che questo sia o, tagliato o, magagnato, non manda alle frutte virtù gagliarda: perciò cascano, o bacano, e i frutti intarlano, e bastano poco, meli, o peri masimamente: ma cauandoli giouanamente fittone aranno, e men fatica durerai.

Come quando s'annesta à marza.

SCegli quando annessi marza che habbia cominciato a muouere: giornata calda, e quieta: comincia alla Luna di Gennaio que' frutti prima che muouon prima per esser più caldi, mandorli, peschi, e alberocchi tutti in sul susino che è vmido, e omoroso per regola naturale d'ogni generatione. Dopo quelli annesta secondo, che gli vedi muouere. susini, e ciriegi, peri, e poi meli, e sezai, i nespoli, se ciriegio in sul susino, e in sul noce, e il pesco ancora apochi se ne appiccano per esser pesco e noce ambo caldi. II.

di . Il ciriegio in sul ciriegio saluatico, ma non amarino: perche questi da prima fanno gran pruoua per esser tanto omorosi, onde chi fa nesti a vèdere l'accieca, ma in capo a quattro, o sei anni fanno rimettitici, e orichico assai, e secconsi . Il ciriegio duracine, o del frate, che intende il viuere, non vis'appicca. similmente il pero in sul cotogno vien presto, e presto sene vâ: ma tu ci puoi rimediare annessâ-
dol tanto basso, che l'annestatura vada tanto sotto, che la marza stessa vi possa barbare . Il che auuiene ageuolmente ad ogni ramo di pero, melo, o susino . nientedimeno c' ti riuscirà poi a ogni modo tristo, e frale .

A Scudicciuolo.

A Scudicciuolo è ageuole annessare, e i nesti vengon fa-
e fruttan presto. ma sono da' venti i più pericolosi; facendo lor messe in pochi dì, calosce, e tenerone, che si fiaccano per ogni poco onde cōuien fare i nesti bassissimi e giouanissimi . E propria foggia de' melaranci, cedri, limoni, e melangoli: peroche il calamo delle lor nuoue messe non è tondo, e non ricene il bocciuolo, per tutti altri frutti è buona, laquale è questa . Quando si pota, taglia tra le due terre lo sterpigno, o frutto, che vuoi annessare, e gli arà di Maggio rimesso vermene vigorose appunto a ordine piglia (leuate l'altre via) la più bella: taglia la buccia infino all'osso circa due dita per lo lungo . nel mezzo del taglio venga vn'occhio de più bassi della vermena. In testa del taglio fânele vn'altro per lo trauerso si che li due tagli, e occhio facciano questa figura T spicca le labbra della buccia dall'osso, che essendo in succhio sarà ageuole . poi piglia vna marza del frutto buono, e fa tre tagli alla buccia lunghi come que' due informa di scudo; o triangolo, nel cui mezzo venga quasi punto del cêtro vno de' più bassi occhi della marza così V caualo con quell'occhio, e mettilo i canti ne' canti, e l'occhio sopra l'occhio dentro a quelle labbra spiccate della vermena, laquale come tenera

M a sposa

spofa fuo caro marito il riceuerà nelle braccia : lega l'annestatura con buccia di moro , o altro . lascia o l'occhio scoperto . quattro dita sopra effo taglia' la vermena . e fuan' infilza parecchi foglie di vite , le quali fermate due dita sopra lo scudicciuolo gli fiano cappello all'acqua , ombrello al sole . Il tempo di far quefti nefti è , fatta la Luna d'Aprile infino a tutto Giugno , fecondo che fono in fucchio , e ci ha di quelli che fi fanno al fol lione come i melaranci che prouon meglio all'hora ; perche mettendo più tardi che gl'altri , e raffodando ; di Maggio , e di Giugno non fono ancora a ordine le melle loro .

A Buccia .

A Buccia s'annesta così . tagliato il ramo quanto più groffo meglio perche tanto più groffa la buccia ha , (che è quello che vuol quefto modo) fendi la buccia tre dita ingiù dalla tagliatura . fpiccala dal fuo legno con vn strumento d'offo lifcio acciò fatto , che non appicchi ne tagli : tra il legno , e la buccia metti la marza farnata fola dalla banda che vien di dètro . e fe il ramo è groffo ; e tu ne metti parecchi impiafta , fascia , e lega come gl'altri nefti fi fa , quefto è vn modo ageuole ficuro , non pericoloso troppo da venti , per li frutti grandi attiffimo , de gl'vliui , noci , fichi , e di tutti quei che anno la buccia groffa proprio . Il pero , e melo vi fan proua mirabile .

Diligenze che vuol l'vliuo annestato à Buccia .

GL'vliui annestati à buccia ricercano quefte particolari diligenze . Fatto il nefto , e la terra impiaftata fasciali nò di paglia ma di capechio affai che li difenda dal caldo ; legauel bene : leua ogni rimesso dal gambo che non toglia rigoglio alle marze ; aspetta con vn poco di pazienza che elle mettano , chera l volta penono affai ; lega , e raccomanda le melle a qualche palo , o canna perche non le rompa .

rompa il vento: lasciaui per vn'anno stare il capecchio per
fodero al primo verno cui temono grandemente.

A Bucciuolo.

A Bucciuolo è modo d'annestare il più malageuole di
tutti perche bilogna corlo molto apputo, ma il più
sicuro: perche combaciando per tutto, meglio rammargi-
na, ne per vento, ne per maneggiamento si faccia, e farsi co-
sì scegli vna bella marza, e grossa del frutto buono che
auer vuoi, e tagliane vn pezzetto lungo vn dito doue
vn'occhio sia: e pigni l'osso fuori della buccia, laquale ri-
marrà come vn bocciuolo di canna, troua vn'altra mar-
za nel frutto cattiuo grossa come quella appunto: sbuccia-
ne, vn dito altresì, e doue sia vn'occhio: mettile il boc-
ciuol buono indosso, non capo volto, e l'occhio sopra l'oc-
chio: tocchi il legno per tutto, e non si fenda. lega di sot-
to, e disopra come a seudicciuolo: cuopri di pampani, e
tutto nel medesimo tempo: Non s'annesta in altro mo-
do il castagno; ne douerrebbe si l'albecocco: perche facen-
dos'egli in sul susino. cui tanto di complessione è contra-
rio negli altri modi oue in piccioli spazi si toccano, e non
per tutto si come qui non si rammarginano mai bene. pe-
rò si fiaccano di leggiere in su l'annestatura eziandio sot-
terra fatta. Meglio latebbe seminare il nocciuol suo, che fa
Meliaco: e'n su l'Meliaco annestarlo. Ma il susino per in-
singardaggine adoperiamo trouandone a nostra posta, e
però dico che il vero annestar l'Albecocco è a bucciuolo.
Ogni frutto grande, e piccolo si può a cotal foggia anne-
stare massimamēte castagni, e fichi che āno la buccia gros-
sa, e molte sorti di frutte in vn' sol frutto, che sono in bel
giardino cosa vaga: Ma quel pouero frutto per auer a con-
tentar troppi ceruelli, e di varie nature, spacciatamente si
muore di fatica, se non è forte aiutato di lauoreccio e di
concime.

Annestar ridicolo in su Cauoli.

A Nnestamento ridicolo, da saperlo, e non altro si fa d'ogni sorte di marze in su' cauoli rigogliosi tagliati tra le due terre appiccansi a marauiglia, non bisogna col fa'cio strignerli troppo, e subito, che sono appiccati trapiantarli con le marze sotto terra perche ribarbino, e facciano vn pò miglior pedale, che cauolesco.

Carouelle moscadelle.

LA marza carouel'a in su'l pero moscadello fara carouelle di mirabile odore e sapore moscadello. prouan benissimo ancora ne' luoghi caldi prima vengono che le altre carouelle ma non bastano.

Pero in su la Quercia.

IL pero vien tardi, e tardi sene va, e più ancora durerà annestato a buccia in querciuot dilicato che appunto muoua, le sue pere riescon poco sugose ma batton più di tutte l'altre.

Ciriegio amarino in su'l susino fa visciole.

MARZA amarina in sul susino più tosto maglianese che altro farà visciole palombine, eccellentissime per ciò dicono, che la visciola non è specie di ciriegia naturale ma artificata.

Piantar quando si debba, chi, e come.

OGNI piantagione di frutti vuole primieramête buon lauoreccio, e a dentro, o diuelto o fossa, o formella che egli sia, e gran fogne con sassi grossi in fondo perche l'acqua.

L'acqua vi corra,e piccioli di sopra perche la terza nõ v'entri pendì sempre nel troppo : sij presente : del villano non ti fidare: Non calcare la terra con piedi quantunque asciutta in su le barbe : con ferri accostala, e falla entrar bene, e toccar le barbe per tutto. Generalmente doni a dentro : ma dicono che i mandorli , & i susini amano stare à galla. Io credo che in poggio tutti i frutti stiano meglio a dentro per fuggire il caldo della state nimico dell'appiccarsi , per più resistere a venti : Ne' luoghi piani, e frigidi l'timo il contrario: Metti nel fondo vn buon suolo di robaccia, e vno di terra cotta , e quiui pianta il frutto : ricuoprighi le barbe di terra cotta, e segui vn suol di roba, e vno di terra cotta fin che la fossa è piena : sgrottando sempre intorno , e allargando il lauorio: facciasi all'asciutto: se è molle, imponi solo tanto, che il frutto si regga, non tu il sotterra, e cuopri con paglia, e aspetta: Posto ch'egli è palato con canne da prima, o picciol palo, ficcato discosto : Ne' luoghi aridi è buon fogna le fosse , e le formelle con corna volte al disù con l'aperto per pigliar l'acqua , e mantener il fresco, e col tempo fanno grassume; ed è chi crede le corna fraside generara, sparagi. La rena, e la loppa molle tenghò fresco, ma non tanto.

Poni a luna crescete nuoua perche a luna scema più tarda, e più trista sarà ogni opera d'appiccarsi, crescerè, mettere e fruttare. vedi il poter della luna nel melagrano che quanti giorni ella ha quando il poni tanti anni pena a farne, e posto a luna scema non ne fa. Ogni cosa portata, o tagliata a luna crescete rimette meglio perche è più d'omopregna : onde i legnami così tagliati intarlanò, e le canne alfi : e non bastano più d'vn'anno , però il mal villano taglia quelle ch'egli vende alla crescete, e quelle ch'egli per se adopera alla scema : Poni per regola d'ottobre con barbate, di marzo senza barbe come piantoni, fichi, e simili perche la virtù della pianta ch'è quella che opera l'appiccarsi d'ottobre se ne va nelle barbe, e i rami abbandona : e di marzo fa il contrario. conciosia cosa, che il calore natu-

rale che cuoce l'umore che ogni pianta nutrica quando il sole si discosta cede al freddo nimico suo la campagna, e ritirasi nella rocca. e poi n'esce quando gli torna il sole in aiuto, e scorre per tutto cioè lascia le barbe, e viē fuori nel pedale, e nelle ramora, e tirauì l'umore che l'impregna, e scoppia per quelle in messe, e fiori, e frutti. Adunque è bel porre i rami allora che al metter sono auuiati, e disposti all'appiccarsi, e d'ottobre le barbe, che sono virtuose e gagliarde. Nondimeno adiuuene molte volte il contrario quando le stagioni vanno contrarie. Però lo derei lo spartire le poste, e farle mezze all'ottobre, e mezze al marzo. Tenendo il frutto cauato a patire vn poco due, o tre giorni, s'appicca meglio che a porlo subito. si come molti dicono, e allegano che la natura, che si sente patire ristrigne sua virtù onde ella si fa più forte, e quando vien poi il ristoro con più impeto vi s'augmenta, e più prò fa: come ben dice il nostro altissimo Poeta.

E però che si gode

Tanto del ber quanto è grande la sete

Non saprei dir quanto mi fece prode.

E procede dalla ragione dell'andiperista si, che quando vna cosa a vn'altra si contrappone, ritira sua virtù per vn poco, e poi cō più valenti forze corre quasi ritirato montone à vrtare il nemico. così le mani bollano a chi ha maneggiato la neve. così spruzzati d'acqua i carboni si fan più cocenti: Ma si come l'acqua quando nella caldaia bolle di sopra da principio, e gelata nel fondo perche colaggiù doue il nemico batte manda tutta la sua freddezza quasi alle mura tutta la sua gente; ma poi durando anche quiui s'arrende, e riscalda si, con l'umor del frutto tenuto fuori della terra alcun giorno si auualora, e difende, ma stādo troppo disecca. Con tutte queste, belle ragioni, e sottili io per me porrei il frutto subito. che egli è cauato, sempre ch'io potessi parendomi cosa dura. e non senza pericolo il danno per incetta eleggere, e dal ristoro auāzo aspettare. Ogni uello che tu poni guarda che egli sia gionane del terzo anno: o.

no: ò del secondo . à vna marza sola, venuta su rigoglio-
fa, e diritta, bene rammarginata con buone barbe, e fitto-
ne . vedendolo stentato , o secchericco , o poco vegneutà,
poco bene verrà, però lascialo.

Doue i peri fanno bene cioè ne' luoghi freddi , e mon-
tuosi ponuene assai : perche se ben penano à venire dura-
no poi assai tempo , e farai capitale a tuoi figliuoli d'vna
buona entrata. Generalmète auuertir si dee di porre ogni
cosa in paese che l'ami perche ogni paese à qualche sua do-
te, ò proprietà naturale, e non bisogna contendere con la
natura , ma secondarla: se non se tu volessi fare di quelle
cose fantastiche per bizzarria dell'arte .

Fico, e sua bontà, e coltiuamento.

IL fico stimo io a tutti i frutti per vtilità varietà , copia,
e bontà sopra stare. Non appartiene à questo breue trat-
tato dire le laudi sue ma la coltura : Però dico prima , che
io non approuo il prouerbio che vuole che si ponga l'v-
liuo grosso e'l fico piccolino , perciocche non meno il ra-
mo del fico che il piantone vuol esser grosso : e quanto più
grosso, è tanto più grosse , e gagliarde messe fa. e quasi vo-
mo di grossa facultà, e sustanza grosse spese : conuenendo
che quale ciascheduna cosa , e tali opere escano da lei , &
vno agente piccolo per l'ordinario non fa cose grandi, ne
il grãde piccole. Scegli di que' vettoni principali vigorosi
che vanno su alto, e non di quei rami, che s'allargano, e
piegano à terra i quali nel crescere, e nel fare il pedale ven-
gono secondo lor natura bassi, e biftorti. Poni il fico in ter-
ren fresco , e grasso in gran formella , o fossa non fatta per
fanicare il campo , che presto guasterà con le barbe la fo-
gna : Propagginalo se vuoi far bene, e per ciò fare, taglia-
lo il primo anno tralle due terre, e il secondo la sua messa-
corica in alta fossa tirata doue vuoi . che il pedale venga , e
riempila di terra cotta, molta loppa, e litame fracido, e stu-
pirai delle messe, e de bei fichi che il primo anno ei ti farà:
Nelle

Nelle pântate delle viottole doue i frutti mǎcano se farai le piopaggini vn pò maggiori potrai porui de fichi, e auāzerai tempo, e fatica. doue prouano fa di porne assai si-
 ri: perche in tutta la coltiuatione. non v'è cosa più vti-
 le: seconda, e la vite: terzo il pesco: poscia succedon si il su-
 fino, il pero, il mandorlo, il melo: e nell'ultimo luogo l'vli-
 uo, fatto ragion d'ogni spesa. Auaccia di maturarli il fico
 vnto sera, e mattina in su'l fiore con vn fuscello. il quale se
 intigni in Aloè, e pignil dentro in alcuni; rimanendoui di
 teli coglie colto, e beffato, non vi tornera più.

Nani come vengano i frutti.

N Ani saranno i fichi, meli, e gl'altè frutti ponendo a
 luna scema rami di verso terra. così la vetta all'on-
 giù, si che mettere gli conuenga al contrario di sua natura
 così i Rosai se gli vuoi bassi, con i salci si pongano per far
 cestaia, e non crescere.

Vliuo, e suo coltiuamento.

L Vliuo vuol esser piantato di marzo ò d'Aprile poi che
 mollo ha. A piantone senza resta: non vecchio, ne
 giouane ma grosso rigoglioso, gentile di buccia con buon
 pane in buona fossa ò formella ben fognata ripiena di ter-
 ra cotta con loppa assai, e pagliaccia, e nell'alido vn pò di
 rena. alto fuori della terra vn braccio, e mezzo, o dua, e
 non mica basso: perche se bene ei mette bene basso, tutta-
 uolta egli pena vn gran tempo à rifar quel gambo, che è
 in essere, e tu il sotterri. là doue il piantone alto in quat-
 tro anni ha rifatto con le sue messe la rosta, & è vliuo fat-
 to. Quel piantone, o altro frutto che mette male e dà adre-
 to; mai più don rinuiche; pero non durar fatica ne à ra-
 gliarlo pche ei rimetta, ne altro far gli che non ò a resti ono-
 re, ma cauato via presto, e riponue ne vn altro. Per due, o
 tre anni non poter il piantone, poi lasciagli tre, o quattro
 rami,

rami che facciano palco legandogli a vn palo, o più fecondo il bisogno. Il quarto anno mettilgli al piede vn corbel di coiacci melcolati con pecorino in vna buca fatta di sopra, accioche il grasso gli coli in sù le barbe: adentro affai, accioche lauorando la vanga non gli truoui, e la gompela vernata non gli caui, e manuchi, & ogni quattro anni, o cinque fa questo medesimo, e non hauendo pecorino, roglitrame così farai a gli vliui vecchi potandoli alla impazzata che non puor nel troppo errare, eccetto i coreggiuoli, che non vogliono esser tocchi, o poco e gl'altri stare aperti, o in vermene con queste diligenze gli terrai freschi, e morati, e arai vliue ogn'anno.

Melagrani, e cotogni, e lor coltiuamento.

I Melagrani, peri, e melicotogni si possono annessare, ma il proprio è il porre i loro rami, e rimettitici con le barbe di marzo à luna crescente nuoua: perche per ogni di di luna vn'anno penano a fruttare: far buoni lauori in buona terra: dar della roba son cose che sempre si intendono amano (ma più i melagrani) l'vggia, e'l terren fresco si fusin semiano: Nelle corti lungo i muri a bacio fanno ben i cotogni meglio. nel piano e ne' campi presto vengono e presto sene vanno sdegnano il pennato però leua loro il seccagginoso con le mani per lo contrario i melagrani vogliono essere ogn'anno potati e netti.

Peschi, e lor bontà, e coltiuamento.

I I pesco si può annessare, ma per lo più si semina d'ottobre il nocciuolo suo in terreno vuido, e caldo, duo piate di uelto cō molto terriccio, col guscio inclinato, e per sentir al caldo in quell'vuido, poco, o niente ricoperto. Ancora è meglio gettarui la pesca matura, o frasca col suo nocciuolo, il quale quando ella in sul pesco non fusse maturata, non è granato, e non nasce. I nocciuoli sani in
sul ter-

sul terriccio scoperti, e l'anime postevi col dito poco a dietro nascon benissimo al marzo: all'ottobre nò, rispetto al freddo. trapiantali il secondo, o il terzo anno, la state annaffiali, crescano a giornate. Volendo pesche molto grosse, semina tre noccioli insieme, intrecciali quando son nati, e poi di mano in mano si che crescendo s'ammarginino insieme, e faccianfi vn pesco solo, dagli ogn'anno loppa al piede, & ogni tre anni questo come anche gl'altri trapianta, che questa iterata coltura, itera, e raddoppia ogni volta la gentilezza, e nobiltà delle frutte, ma il frutto anche egli diuiene di gentile complessione, e muor presto, trapiantalo alla luna d'ottobre con gran pane di terra accioche egli (non sene auueggendo quasi le barbe sue) non tema. Metti nel fondo della fossa vna lastra, e sopra quella vn suol di loppa, e quiui il pianta a fine, che egli non metta la maestra in profondo, e non sia nelle tate tramute ma l'agenole a cauare, dagli terra cotta, e loppa assai, che tien fresco, e fracida ingrassa: scalzalo ogn'anno, e tagliali le barbuzze come alle viti. Per mantenerlo in vita assai vfa quest'arte: Mettigli le barbe quasi in bocca a vn ramo di fico fesso vna spanna: e con esso il poni a dentro molto, contro alla comune vfanza: ci piglierà dal fico in quella stretta amicitia di quella sua qualità, e natura che è di viuere assai, come tu vedi, che non si spegne quasi mai: almeno nelle barbe sempre è viuo. e rimette, e così viuerà più, che gl'altri, e le sue pesche saranno molto più dolci, e delicate, e primaticce secondo che quel ramo sarà di ragio primaticcio. La cagione perche il pesco non dura dicono essere perche egli mette le barbe poco a dentro, e vanno senepresto a galla tralle due terre, lasciando il fittone collaggiu solo, & abbandonato dalla virtù, onde egli infracida, e il pesco è spacciato; Tu ci puoi rimediare col si fare, ch'egli non possa metter barbe se non giù basso. Quando il trasponi col fico, o senza, rinchiudi il dentro a due meze canne dentro rinette, legate col falcio, lunghe sottterra tanto che arriuiuo vna spanna presso alle barbe. così non potrà

potrà il pesco se non dalle cāne ingiù metter barbe, e d'in-
torno alla maestra, e facendo buon fondamento durerà
perche io mi credo ch'egli si perda si presto per mala cura
non per mala natura, egli ha questo cattiuo nome di durar
poco, vedi se nascer dāsè sparuto, e spennecchiato, e non
si vuole spesa del fatto suo, e chi ponesse vna fossa di pe-
schi come di altri frutti sarebbe vcellato, & auuiene a lui
come a gl'vomini dabbene virtuosi, e troppo modesti, che
bene adoperando, e poco chiedendo non sono appregia-
ti, e a certi profuntuosi che fanno caro di se quantunque
poco vagliano, si corre dietro. Ma se il pesco sarà stima-
to, posto, e custodito come gl'altri frutti, e gli metterà le
barbe affondo crescerà, durerà, e farà me che gl'altri.

Da tre anni in la non si tocchi col pennato, ma con le
mani si distruchi, e leui il secchericcio. Non gli lasciare ag-
graticciare addosso tralci di vite, perche il villanzone quā-
do pota tira a terra que' tralci alla bestiale, e scoscende i
rami di lui, che patisce più de gl'altri come più tenero e
gentile.

Mandorlo, e suo Coltiuamento.

IL mandorlo si semina, e traspone come il pesco. Se vuoi
che e' faccia miracoli in sul diuelto fa vn buco largo col
palo: riempilo d'vn solenne terriccio: mettiui sopra af-
fatica ricoperta la mandorla inclinata, o tenuta in molle
due di: subito che ha fatto la luna di gennaio, le messe sa-
ranno incredibili: pala con canna: non gli potarè se non
giouanetti: Non accade questi trapiantare altrimenti: se
pur'il fai, sia poco a dentro, in gran fossa di terra cotta, e
litameripieua.

Melaranci, e limoni simili.

Semina melaranci, limoni, e melangoli in quella ma-
niera. fa vna bocca larga volta a mezzo di, o leuante
empila di concime mezzo spento con vn suol di sopra di
terra.

terra cotta, e terriccio alto più d'un mezzo braccio. In questo terriccio metti vna quà, e vna là le melarance, limoni, o, melangole, ò vero i lor semi. Semina fatta la luna di gemaio. Annaffiali quando il caldo viene gagliardamente in due anni faranno gran pruoua. poi all'ottobre trapiantali. Questo medesimo si può fare a' peschi, e mandorli per vendere: non per suo uso, perche vsciti di tanta bambagia non pruouano. Puoi far barbate!le di detti melaranci, e altri in luogo di seminarli in questo modo: Tagliane vno tralle due terre di marzo. quel tronco poni a piantone che s'appiccherà, e non arai perduto nulla: l'altro marzo con terriccio. propaggina a guisa di stella intorno al ceppo le rimesse ch'egli arà fatto. la state annaffiale: quando pensi ch'ell'abbiano messo le barbe, tagliale rasente il ceppo, e a seguente marzo potrai trasporle, ma gran fatica durerai al coprirle con paglia, stuoie, e litame asciutto sì che tu le scampi dal tramontano, e dal freddo, che le uccide.

Frutto vecchio come si caui, e riponga.

IL frutto grande che vuoi cauare, e riporre, e che il primo anno faccia le sue frutte vuole spesa, e diligenza. Essere cò tutte le barbe salue, e massime la maestra cauato con grandissimo pane, o zoccolo di terra: e messo per non si disfare in qualche, cestaccia fatta perciò di vitalbe, o altro: legato, e portato sopra due legni a guisa di barella con forza d'huomini nella sua fossa, o formella grandissima, e fognatissima di gran sassi, e sopra i sassi se il luogo è arido, di corna sì volte, che l'acqua piglino, e tengano: di terra cotta, e molta robaccia ripiena: legato a vn' gran palo sì, che per vento non crolli, ma fermo stia. che bisogno ne hà per auer sì gran rosta di rami, e il piè malato, e tenero. Per due anni a guisa de' nesti giouani non lo potare: e su per lo gambo con mano il netta, e non con ferro.

Sufino,

Susino, e sua natura.

IL susino generalmente ama luogo grasso, basso, fresco, umido, e vggioso particolarmente, e fuor di modo il simiano, e il porcino. però stanno bene per le corti ne' pollai, e luoghi maturati, e baci il amoscino paese freddo, e montuoso onde è medicinale, e sana, e nobile la frutta sua, e secca vale più di tutte. Il maglianese, desidera luogo grasso, e umido come gl'altri, ma assolatio, caldo, e aperto. l'altra turba de' perniconi Romani, diacciuoli, del Miracolo catelani amorosi, sanpieri, abosini eccetera, non sene cura: e fanno per tutto pur che grasso vi sia; voglion si offeruare queste natute, e secondarle, perche non pure il susino, ma ogn'altra semente fuor di sua ragione fa mala pruoua, si come l'huomo posto ad esercizio non suo.

Nocciuolo.

DE' nocciuoli si pongono i rampolli con le barbe d'ortobre in luoghi freschi come fossati, ragnaie, lungo le vigne, muri d'orti, o di case come il sambuco, e non si potano.

Noce.

IL noce si semina come il pesco, e'l mandorlo, il più delle volte vien fatto dalle cornacchie, o altri uccelli. Come ogn'altro frutto trapiantasi: fa per tutto: viene adagio. dura assai: appiccasi ageuole; fa ombra nociua, onde egli ha il nome; non vuol esser potato: se la maestra è rotta fa le noci guaste tuttauia.

Tempo del potare.

TEmpo di potare ogni cosa, è tutto l'anno fuor solo per sollione la vite a rilegar solamente i tralci patisce, e i pampani, e l'vua muta colore. Non che potare, e
cosa

mai tocco come son quegli delle colline di Pisa.

Arbori che vogliono ire alti ò bassi.

Altri, ò bassi manda i frutti secondo il paese. nell'alto eventoso tiengli bassi: nel contrario, il contrario. Naturalmente il fico vuole star basso e largo, il pesco melagrano, cotogno, albercocco altri mediocremente, peri, noci, mandorli, castagni, altri.

Frutto troppo lungo, e sottile sta male.

Frutto che va troppo sottile all'aria, fa segno di volerli lasciare, e bisogna scapezzarlo percherimetta più fondato.

Far che le frutte non caschino.

Terranno le frutte quegli'alberi, che si pongono in remi fendendo vn poco il ramo quando si pone, e quasi in bocca mettendogli vn sasso, o vero scalzando il frutto con vn aguto ben adentro conficcando nella maestra, e ricoprendo: Questo aguto farà che le melagrane oltre a ciò non s'apriranno.

Giuggiolo.

Il giuggiolo si pone con le barbe cauato vno delli rimettitici suoi, cresciuto ch'egl'è non si vuol potare né toccare. ama fresco, grasso, vggia, orti, corti, aie, che sempre fanno grassume, e l'ultimo a mettere, e'l primo a perder la foglia.

Mora.

Il moro è vtile per la foglia, per la mora, per mandarui sopra vna vite, e per le legne, che niun'arbore più

N ama

ma l'esser potato ne più rimette. Piantasi con le barbe, se vuoi farne molti, scapitozane di marzo vno che sia in luogo vmido e grasso, l'altr'anno fagli intorno vna gran buca, e fassouirentro cadere scalzatolsi, che non si sselga affatto, distendigli le sue vermene intorno com'erazi di stella, è ricuoprirle come propaggini, Esse barberanno e potrai le cauare, e trasporre: Nol fare in palude, ne sopra gore, ò viuai, perche la foglia arrugginisce e li bachi ammazzano. onde ha mala vendita ma in luoghi vmidi, e grassi si bene, ma caldie aperti. Potasi al marzo non all'ottobre perche son legume poroso e gentile, e temono il freddo.

Arbori Aquatici.

D Elli alberi ontani, saliconi, e simili puoi fare il medesimo, ma questi anche senza barbe s'appiccon benissimo a porre col palo di marzo i rami ò vero corgli all'ottobre e sotterrargli in vno acquitrino, ò nella mota che al marzo son barbatì e da porre in buche fatte, e nò col palo. Ma l'albero onde si tagliano ne patisce per lo vegnente freddo, che per quella piaga gli passa al cuore. e più il salicone che l'albero detto altrimenti oppio.

Castagno.

VN castagneto per pali potrai piantare in questo modo. Scegli terreno leggieri come è quello doue fanno le scope: diueglilo due braccia perche egli venga sù presto; seminani d'ottobre e anche a vn bisogno di marzo i marroni col piuolo poco adentro, puoi anche porre i piantoni in fosse, ò formelle, che è modo più breue, e quando sono appiccati, annestargli a bocciuolo e fare marroneto: Non gli potare; mà lascia guidare à natura: guardali dal bestiaime, con fossa, siepe, ò altri argomenti, ne pure il buo vi si gratti perche quella stroppicciatura li fa leccare.

Rosai.

Rosai, gelsomini, e altre piante gentili.

Rosai d'ogni sorte, gelsomini, sparagi, vua spina, madre selua, e simili gentilezze piantati alla luna d'ottobre con le barbe giouani, e ben gouernati fanno il primo anno. Ogni tre anni si deono i rosai tralle due terre tagliare, e ringiouanire ogn'anno la terza parte.

Sparagi.

Gli sparagi oltre al marzo faranno anche d'ottobre con questa maestria. Al fine di settembre da loro fuoco, mettendo prima fra essi alquanta loppa, o paglia acciò che il fuoco duri, e la terra riscaldi. zappettala, e se non pious annaffiala. Essi rimetteranno a guaine, e faranno sparagi nobilissimi d'ottobre.

Ammazzare il tarlo ne' frutti.

Intarlano i meli, e i cotogni più che altri frutti massimamente giouani. non ne ho sentito ragione che soddisfaccia, oltre a quella generale della maestra impedita. Doue è la malattia si fa la buccia nera e secchericcia, e cassa qualche poco di quella poluere. scarpella quiui e ficcavi vn filo di ferro grossetto, e fruga in giù tanto, che tu giughi il tarlo, e l'ammazi che il sentirai alla mano, e poi con l'occhio il vedrai, e tura il buco con terra molle perche maggior danno vi farebbero le formiche, le quali piglierebbero subito l'alloggiamento.

Spegnere i bruchi.

Spegnere i bruchi è cosa di gran fatica e di maggior importanza, le loro vuova sono in quelle foglie secche accartocciate che il verno rimangono sole appiccate in sugli arbori

dentro, ò sotto trouino il terreno; Il secondo è, d'ottobre, ò di marzo porre di quei vettoni che si potano accompagnandoli col seme ancora, accioche l'vn de' due non ti manchi, Il terzo è por d'aprile le nuoue messe schiantate dal ceppo con vn poco del vecchio con lo scarpello. Nel potargli è, chi lascia far ceppo, chi li taglia rasente la buca meglio è a luna crescente lasciar come alle viti vno, ò due occhi in sul ceppo, & à quello ogn'anno tutto il secco leuare con lo scarpello, e rinnouarlo la state. Per lo primo anno annaffiali moderatamente: lo schizzatoio alle buche è ottimo stromento.

Conferuar le marze e' rami per mandar lontano.

Conferuansi le marze e rami per mandar attorno in tre modi. rinuolgasi la tagliatura delle marze in terra vmida: fascisi di panno lino; mettasi tutto in vno stagnone; e ogni due, ò tre fere chi conduce immolli quel panno. Secondo modo, mettansi le marze nella rena in vno stagnone; ogni tre fere inumidiscasi; e i rami grandi, per non fare spesa di sì lungo stagnone, mettasi in vno di mezzo braccio pieno di rena, alla guisa che nel paniaccio lo veggiamo stare i paniuzzi: rinuolgasi tutto in canauaccio e mettasi in vna cassetta, e inumidiscasi similmente. Terzo modo, assetta le marze in vno stagnone per ciò fatto appunto, empilo di mele, chiudilo, che non versi, questo modo è il più sicuro; perche il mele ha natura di conservare non dando qualità ne togliendo, e difendendo interamente dal sentir l'aria.

Le susine semiane similmente s'acconciano in vaso di stagno, ò di rame; vn fuol di rena vmida non troppo molle, e vn di susine che non si tocchino, turato doppiamente il vaso perche aria non v'entri ne acqua, e tuffilo chi lo conduce ogni sera nell'acqua tenendo lui vn pezzo ricoperto. Conferuansi così tre mesi come fossero colte allora, non si colgano interamente mature.

N 3

Confer-

Conferuare vna Pineta, Abetaia.

N Elle Abetoie, Pinete, e doue fanno Nassi e altri alberi di ragia, non accade opera umana per mantenerli, perche Natura quelli che col tempo consuma col vento vi rilemina; e con le foglie concima: Ma volendone piantare ne luoghi non soliti; cauali piccioli alla luna d'ottobre, e piantali in luoghi freschi essendo essi caldisimi: in buon lauorato, non molto adentro, è più di tutte l'altre piante riguardali: perche questi suettati vna volta non vanno più sù, Il Pino, e'l Nasso vogliono essere aiutati salire sù all'aria col potare: gli altri ne sdegnano! Seminar'anche si possono di marzo nel grasso con annaffiarli, e il secondo anno ne' luoghi destinati trasporgli. Gl'abeti e Arcipresli intorno alle case rompono i venti e fanno la state ombra, molto più i pini e gl'olmi, ma quelli con le barbe solleano, e rouinano la muraglia; però bisogna tenerli molto discosto.

Tagliare i legnami, come, e quando.

T Aglisi ogni legname di verno dalla luna d'ottobre a quella di gennaio: cioè dal finir del vecchio al cominciar del nuouo ingenerare. il quale interuallo si come è contrario al generare, e al corrompere così è proprio del conferuare. All'ora l'umor delle piante corre alle barbe a nutrire il calor naturale che quiui si ritira fuggendo il freddo suo nimico, che domina, onde il pedale e i rami rimasi senza caldo, e senz'umido dentro, e offesi di fuori dall'aer freddo ambiente, dalle neui, e da' venti; serrano quasi le finestre de' pori, e si restringono, e rassodano, e in tale stato tagliati i legnami, in tale si mantengono poi, cioè sodi, granati, asciutti, e quasi eterni: Doue passato gennaio per lo sole che comincia a intiepidire, escono delle barbe il calore e l'umore, gratisfimo succhio de gl'alberi che sene
impre-

impregnano, e ingrossano, e inteneriscono. Ed essendo tagliati in tal essere; quella vmidrezza ch'egl'anno in corpo, dalla stagion riscaldata, ingenera tatti, o altro fastidio, e corrompe, e guasta i legni. i quali per esser corpi tronchi, e mortinon la posson col calor naturale che spento è, consumare, o vegetando adoperare come vini facieno. E quando per diligente cura la detta vmidrezza pur s'asciugasse, il legname, di lei voto restando, necessariamente ne diuiene stopposo, vano, frale, e leggieri: doue l'altro tagliato a buona stagione, è sodo, ferrigno, nerbosuto, e pesante. pruoua a pesare due secchi legni, di misure eguali, l'vn tagliato di primavera, e l'altro di verno, tu trouerai questo del verno più graue la metà. tiengli all'acqua e al sole, quel s'apre come vna melagrana, quocesi, e imporrisce: questo solamente vn poco e tal'ora niente si fende.

A luna scema taglia ogni legname senza ragia. se non la potesi aspettare taglia in di, che abbia R. che fa il medesimo che la luna, dicono i peripaterici di contado. A gl'arbori acquidosi, come gl'Ontani, Oppi, Vetrici, e simili farai due di innanzi parecchi buone intaccature, dappiè, per le quali verferanno grande vmore, e così agl'altri quando forzato fushi a tagliarli di primavera: e massimamente a quei di ragia, che sono molto più pregni. E nondimeno vogliono i pratici (nò sò la ragione) che questi di ragia al contrario degl'altri si taglino a luna crescente di verno pure, e in di di R. la qual R. quello che s'abbia a fare con la bontà del legname m'è occulto. Il buono abeto vuol'esser fatto in luogo magro, sassoso, montagnoso come erano quelli di Montemorello: auere il tiglio fitto, diritto incerato, esser subito, che è in terra, sbucciato, e concio: percioche subito per la sua molta caldezza gli viene tra la buccia e'l legno vn certo minuto intarlamento che è il medesimo a loro, che a noi il riscaldamento. Il pino di tutti gl'alberi di ragia è il più caldo, e'l più omoroso: onde le scheggie sue in alcuni luoghi s'adoperano per candele, e fanno lume bello, e chiaro, ma fumo grande, e nero:

chedoue tocca tigne crudelmente, e s'appasta. Intarla col tempo, che non ha rimedio . però il tagliar lui sia lo sforzo e quasi l'epilogo di tutti gl'ammaestramenti, che si danno contro allo intarlare : cioè taglisi nel cuor del verno , nel colmo del freddo, à luna crescente, vn dì innanzi intaccato, subito sbucciato, concio, e legato.

Ragnaia.

LA ragnaia per beccafichi sia primieramente tuta in su'l tuo, se godimento ne dei riceuere: sopra fossato, o rio, cui la state acqua non manchi : di quà e di là dimestici i campi, e coltiuati siano : massimamente di fichi: dal strade rimossa, bassa, e difesa dal tramótano, Il terreno diuegli tre puntate: piantala dall'ottobre al marzo asciutta senza luna offeruare . le piante siano giouani rigogliose con più barbe, e pane di terra, che puoi tagliare tutte tralle due terre subito, perche rimettano : non ne mancare, e non per loro amore, accetto il bossolo, e il ginepro, e l'oliuo , che non vogliono essere tagliati : concimala infino al quart'anno, lauorala, nettala, diradala, lasciando tre , o quattro messe le più belle per pianta, e riconcimala è la state annaffiala se puoi, e vuoi veder miracolo, e custodiscila, e mantiella alta, e fonda, perche gl'uccelli vi dimorino volentieri e ficuri : e pari di sopra perche di vetta in vetta non sene vadano: con andari coperti, perche non alzino , ma striscino, e infacchino nella ragna. Ora diremo dell'ordine e della cura particolare delle piante . poni doppia ogni pianta. vn braccio l'addoppiature. e quattro braccia le piante lontane l'vna dall'altra : In que' mezi per tutto sanguine principal foudamento e ripieno della macchia. nel filar di fuori molti , e fitti ginepri, sambuchi, nocciuoli, e gelsi che fanno buon'ombra, e sia turata per impedire l'entrare al bestiaime, e l'uscire à gl'uccelli. Dentro poni piante varie, Ginepri, Allori, Corbezzoli, Lentaggini, Lentischi, Agrifogli, Bossoli, Mortella, Lecci, Tigli, Quercie, Su-

ele, Sughere, Olmi, Ontani, Alberi, Vetrici, Oppi, Saliconi, e tutti gl'alberi buoni a far cappellacci: a' quali, & a tutti quei, che non tengon la foglia metti al piedi vna vite di Rauerusti, o altra vna piccola, e nelle prode, e lungo l'acqua Roghi per far le more primo cibo a gl'uccelli innanzi al Sanguine, e al fico. qualche Ronistico, ma pochi, perche a pochi uccelli la sua coccola piace, e fa mala macchia, e col tēpo seccagginosa: Fichi senza fine albi masimamente. Volendo Nassi, o Arcipresi; pongli piccoli, d'Ottobre tra le due terre non gli tagliare perche non rimettono: ma tiengli bassi. Allori, Quercie, Sughere, e Lecci seminati in buon diuelti vengon più presto, che in altro modo. Il Ginepro per la sua caldezza, e la Mortella non s'appiccano ageuolmente, però cauali con tutte le barbe, col lor pane, o vero mozo di tutta lor terra. e perche non si stitoli, rinuolgili in canauaccio: legali: e con tal diligenza li poni. Cl'Allori, Lecci, Sanguini, Oppi, Gatteri, Agrifogli, Lentaggini, Sugheri, Lentifchi, e simili quando non abbiano il pane, si contentano delle barbe con assai del vecchio. Il Corbezzolo di più vuole non così esser giouane, ma di due anni almeno: perche douendo esser come gli altri tagliato tra le due terre, le sue rimesse non camperieno. Il bossolo col pane, e senza s'appicca, ma giouanissimo. Il Sambuco, Salcio, Salicone, Moro, Nocciuolo, Ontano, e Olmo s'appiccano senza barbe. come detto è per innanzi. Molti ornamenti, e gentilezze le si possono fare dentro, e d'intorno, che non anno altra regola, che la scarfella, e la fantasia del padrone.

Vcellare.

L'Vcellare, o vero boschetto per Tordi richiede le medesime piante. ma il diuelto più adentro, e più concime per douer esser in terreno più sterile, e dall'acqua non fauorito, e leggi puon basso, che pigli più vallona-
te: luogo rileuato, e piano, e senza posatoi d'intorno la
pianta

pianta sia quadra. in ogni canto quasi torrioni vna bertesca, con capannucci sotto. nel mezzo la capanna, con la bertesca sopra, e capannuccio doue l'uccellatore stia a vedere, nori gliare, e toccare meglio che non sarebbe sotto nella capanna, e tra la gente che viene a vedere, e noia, e disturba, e gli stiamazi spauenta. Cigni di siepe fondo, e serrata l'uccellare: perche i Tordi impaniati non la tra forino. Metti molte piante di Quercie con Ellera al piede: perche vbbidiscono a ciò che tu vuoi, e vengon presto. pochi Ginepri, e meno Corbezoli, perche sono a maneggiar dispettosi. Riguardalo dal bestiame: e tondalo a' tempi: e tienlo pettinato perche di questo è più il piacere, che l'utile, e della Ragnaia il contrario.

Mese per mese che si dee fare.

DI Gennaio semina legumi, e agrumi, faue in sul vangato, piselli, rubiglie mochi, veece, cicerchie, agli scalogni, cipollini, radici, e spinaci, porri, lattuga, finocchio, cauolini. trasponi, e semina peschi, e mandorli, ciriagi, cardi, castagni, melaranci, e tutti semi grossi, abeti, cipressi, pini, nassi allori, ginepri. e tutte le piante, gelso mini, rosai, spigo, saluia, ruta, ramerino, persa, e tutti l'erbuccie, e sparagi: Annessa mandorli, lazeruoli, albercocchi, peschi. e se altro vedi muouere. Taglia canneti a luna scema da licenza a' lauoratori. e qui è da dire quādo tu vedi molte cāne d'ottobre cō la pannocchia corta, aspetta vernata lunga, e freddissima.

F E B B R A I O.

DI Febbraio semina cauoli, e zucche primaticce, pastinache, maceroni, ceci, lente, prezemolo, selbastrella, terracrepoli, lattugha, cipollini, poponi ruchetta fantoreggia, inuidia, spinaci, radichio, senapa, comino. Semina viuiole a ciocche, e tutti gli erbaggi, e grano, e lino marziuoli

marzuoli . Annessa, a marza tutti i frutti . fa diuelti . pon canneti , viti , e tutti i posticci . cogli falci . pota gl'albori di tutte le forti, e le viti . fa le propaggini . netta le colombaie . dà colombina a' cipollini per venir presto . trasponi i carciofi, e tutte le insalate, e erbucce .

M A R Z O .

D I Marzo semina zucche, poconi, citriuoli , cocome-
ri, melloni, basilico, porcellana, sciamiti, marauiglia, viuuoie, sparagi, cardì, e tutte le insalate minnte, e tutti i legumi, e i capperi, semina, poni, trasponi, saluia, ramerino, ruta, talli di viuuoie . pianta fichi, annessa ogni frutto . sarchia i grani, poni e lauora i magliuoli, dà colombina, poni arbori aquatici, e tutte le piante, che nò anno ancor mosso .

D' A P R I L E .

D 'Aprile pianta vliui, fichi, melagrani, cotogni, tutti i posticci . le vite lega . zappa vanga, e pianta, trasponi porri, e cipolle, e tutte l'erbuccie . all'vscita semina panico, miglio, faggina, getta via l'vuoua de' colombi . Annessa a bocciuolo, e scudicciuolo fin à tutto Maggio . sarchia gl'ortaggi, e giardini, e le biade . Chi traspone il cauolo di questo tempo, tutto l'anno ne viene . e nel buco doue lo metti sia concime spento .

M A G G I O .

D I Maggio sarchia, e caua il zafferano, e otto giorni dipoi il riponi . Semina cardoni, trasponi ogni erbaggio per la state menta, targone, capperi . lascia per seme lattuga, e ogni erba fiorita . le vigne radi, e ribatti . Annessa, aranci, cedri, limoni, melangoli, e gli altri frutti a bucciuolo, e scudicciuolo . cogli i capperi per metter nell'aceto, suc-

to. fuegli, spegni, la marcorella delle vigne. stilla ogni fiore per odore, e lisci.

GIUGNO.

DI Giugno sega orzi, e fieno, e grano, all'ultimo ra-
di i poponi, e metti rena loro intorno, semina pa-
nico miglio, sagginella, e cardoni.

LUGLIO.

DI Luglio acconcia l'aia. conduciui il grano; quello
che vuoi per seme verderognolo, e imbucalo subito,
che meglio nasce, e cestisce: semina rape, e radici, e scio-
uerfi; vcellasi a tortole, e ortolani.

D'AGOSTO.

D'Agosto fa l'agresto, semina rape, radici, sassefica, na-
uoni, carote, e pastinache, tendi archetti a' beccaf-
chi, semina lattuga in luogo magro per trasporre per la
vernata, si da licenza a lauoratori. Per nuoua legge la dei-
dare di Gennaio.

SETTEMBRE.

DI Settembre lauora i giardini, semina ogni erbaggio,
poni cipolle maligie con pula spenta carciofi, e cauo-
lini, spinaci, attugha, con lupini cotti, carciofi concimā-
doli a' piedi serba i pippioni per metter nelle colombaie,
acconcia gl'vcellari. rincalza i viuoli col pecorino, e co-
gli l'vua per serbare in di bello. e asciutto da mezo giorno
in là: tienla vn dì al Sole: mettila al buio in sù la paglia,
e di paglia cuoprila bene bene. caua quella che vuoi di ma-
no in mano senza toccar l'altra cogli il finocchio.

D'OT.

LIBRO TOSCANO OTTOBRE.

D'Ottobre subito fatto la luna poni ogni frutto, e ogni pianta con barbe, Macchie, Vccellari, coltiva giardini, e possessioni Annetta a marza, trasponi i viuoli, dicono il dì di san Francesco. capperi semina: faue primaticce, piselli, e all'uscita grano. Caua le barbe del ghiaggio uolo per seccare cogli le mele cotogne, melegrane e altre frutte.

NOVEMBRE.

Di Novembre rimettile fosse semina il grano: taglia legnami per fabricare e segare a luna scema in dì di R: se tu lo credi: Ricuopri i cardoni, l'inuidia per imbiancare, cogli le melarance, conseruale in rena asciutta nella volta cogli l'vliue non l'ammontone perche non riscaldino se vuoi l'olio dolce.

DECEMBRE.

Di Dicembre dicono, che nulla nasce, che si semini: pur semina orzo, o faue in sù la vangha, piselli, e altri legumi. finisci di ragunare l'vliue e far l'olio. pota gl'vliui, e altri arbori da potare. Insala il porco a luna crescente, che nel cuocere non ti scemerà, governa gl'vliui a' piedi, doue è stoppia, dà loro coiacci.

IL FINE.



TAVOLA

TAVOLA DELLE COSE PIU' NO- TABILE,

CAVAR atque da capi 1.
Se meglio è per vigna, o
piancata, bronconi, arbuscel-
li, o pergola. 2.
**Cogliere i magliuoli come si deb-
ba.** 3.
Propaggine come si faccia 3.
**Vite come s'annestano, e per-
che.** 4.
**Vigna trasandata come si riab-
bia.** 5.
Saettoli conseruare le vite. 6.
Pergola come si ponga. 6.
**Barbatelle di vite in posticcio,
e acapogatto.** 7.
Custodia della vigna. 7.
**Vendemmia, e modo di fare i
vini.** 8.
**Vino dolce, bianco, e vermiglio
come si faccia.** 9.
**Vino soprammano come farsi
possa.** 9.
**La botte come perfectissima
sia.** 10.
**Vini di poggio come si conser-
uano.** 10.
**Vini di piano come si conser-
uano.** 10.
**Vino alla franzese come si
fa.** 11.
Raspato. 12.
Concia di vini. 12.
**Mantener la botte manomes-
sa fino all'ultimo che nien-
te perderà.** 13.
I floridi vite stillati per dare

odore al vino, o per liscia. 13.
**Abbrostino concia, e medicu-
na de vini.** 13.
**Bizzarie si trouano in questo
come in ogni arte.** 14.
**Vne senza noccioli come vero-
ranno.** 14.
**Vite sugliola come ne rifarà di
Settembre.** 15.
**Di maggio come si rifarà una
sugliola fichi e pesche.** 15.
**Annestasi a marza, a buccia,
a buccinolo.** 16.
**Se annestare si dee in su la fossa
come gl'antichi, o in sub-
bosco, o semenzaia, e in otre
modi.** 17.
**Fittone magagnato, o rotto fa
le frutte cadere, e bacare.** 18.
**Come e quando s'annesta a
marza.** 18.
A fondicciuola. 19.
A buccia. 20.
**Diligere che vuol l'olivo an-
nestato a buccia.** 20.
A buccinolo. 21.
**Annestar ridicolo in su ca-
uoli.** 22.
Carouelle moscadelle. 22.
Pero in su la Quercia. 22.
**Ciriegio amarino in su'l susino
fa visciole.** 22.
**Piantar quādo si debba, chi è
come.** 22. 23.
**Fico e sua bontà e colsinamen-
to.** 25.

TAVOLA.

<i>Nani come vègano i frutti</i> 26.	<i>Giuggiolo .</i> 33.
<i>Vino e suo coltiuamento.</i> 26.	<i>Moro .</i> 33.
<i>Melagrani, e Cotogni, e lor coltiuamento .</i> 27.	<i>Arbori aquatici .</i> 34.
<i>Peschi, e lor bontà, e coltiuamento .</i> 27.	<i>Castagno .</i> 34.
<i>Mādorlo, e suo coltinamēto</i> 29	<i>Rosai gelsumini e altre piante gentili.</i> 35.
<i>Melaranci, limoni e simili.</i> 29.	<i>Sparagi .</i> 35.
<i>Frutto vecchio come si canie e riponga .</i> 36.	<i>Ammazare il tarlo ne' frutti .</i> 35.
<i>Susino e sua natura .</i> 31.	<i>Spegnere i Bruchi .</i> 35.
<i>Nocciuolo .</i> 31.	<i>Carciosi tutto l'anno .</i> 36.
<i>Noce .</i> 31.	<i>Capperi .</i> 36.
<i>Tempo del potatore</i> 31.	<i>Conseruar le marze e rami per mandare lontano .</i> 37.
<i>Arbori che odiano esser potati .</i> 32.	<i>Conseruare vna Pineta, Abetaia .</i> 38.
<i>Arbori che amano esser potati .</i> 32.	<i>Tagliare i legnami come e quando .</i> 38.
<i>Arbori che vogliono ire alti, ò bassi.</i> 33.	<i>Ragnaia .</i> 41.
<i>Frutto troppo lungo, e sottile stà male.</i> 33.	<i>Vcellare .</i> 41.
<i>Far che le frutte nō caschino.</i> 33	<i>Mese per mese che si dee fare .</i> 42.

Ego Carolus Oricellarius Canon. Floren. legi libellum hunc in quo non inuenio quiquam. Ecclesiasticis dogmatibus repugnans aut bonis moribus in fidem scripsi IIII. Non as Iulij. A. D. M D C.

Imptimatur accedēte licentia R. P. Inquisitoris .
die, 13. Iulij 1600.
Camillus Pandulphinius Vic. sustit. Floren.

F. Dionisius Costacciarus hereticæ Prauitatis Inquisitor generalis Florentiæ. & Florentini domini facultatem imprimendi concedit die 13: Iulij. 1600.

L A V S D E O.

[illegible][illegible]

[illegible]

NOTES

